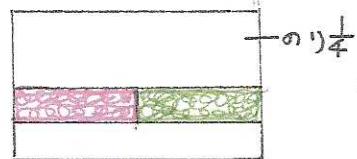


# デコ巻きずし ● 池田巻き I ●



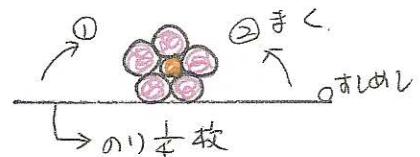
材料 すし飯 白 110g  
 緑 25g (すし飯+青のり)  
 ピンク 25g (すし飯+おぼろ)  
 錦糸たまご 少々  
 巻き込む具材 厚焼き卵、かんぴょう、野沢菜、きゅうり、かにかま、おぼろ  
 など好みの具材を入れて下さい。  
 海苔 (全形の半分を1枚とする) ……1枚、4分の1を5枚、3分の2を1枚

- ① 緑のすし飯 25gを5g×5個、  
 ピンクのすし飯 25gを5g×5個に分ける



- ② 4分の1の海苔をピンクと緑それぞれ5gづつ広げ丸く巻く。  
 5本作る。(注意…端までしっかりとご飯が来るよう巻く)

- ③ 錦糸たまごを中心にし、②5本を図のように置き 海苔4分の3で巻く

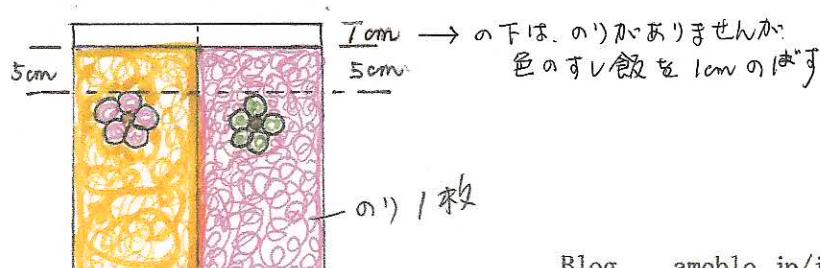


- ④ ③を両端5mmカット (緑とピンクの花が1個づつできる)  
 後のお花は ②で使うので置いていく

- ⑤ 海苔1枚 (縦に置く) に向こう5cmを開けて④緑とピンクの花を左右に置く  
 後、海苔の中央より左右にピンクのすし飯、黄色のすし花の回りから引き詰める。

- ⑥ ⑤の上にラップをかぶせ、海苔の下から ゆっくりひっくり返す。

- ⑦ 手前に中に巻き込む具材を置き、手前よりくるくる巻いていく



Blog ameblo.jp/ikemaki-3

H P sushimakiko.jimdo.com

E-mail 1043-ikeda@sakai.zaq.ne.jp

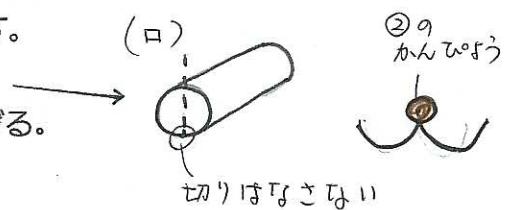


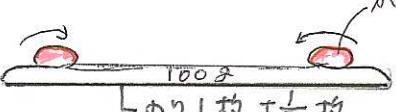
# デコ巻きずし うさぎ



材料 酢めし(白) 175g  
 かにかまぼこ(10cm) 2本【耳】  
 かんぴょうの煮物(10cm) 1本【鼻】  
 黒ごま 8粒【目】  
 海苔(全形の半分を1枚とする) ……  
 1枚、2分の1を1枚、3分の1

- ① 酢めし175gを 100g、15g、30g×2個 に分ける
- ② 4分の1の海苔でかんぴょうを手前からしっかりと巻きます。
- ③ 海苔4分の1に酢めし15gを棒状にのせ、丸く巻く  
海苔の一端を切り離さないように縦半分に切り広げる。
- ④ 組み立て



 100g  
 1枚+ $\frac{1}{4}$ 枚  
 かにかま

海苔1枚と2分の1をつないぎ  
 横にした巻きすを置き、酢めし  
 100gを均等に広げて両端にかに  
 かまをのせる

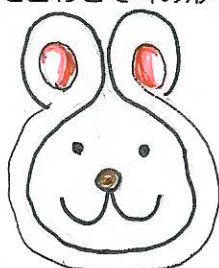
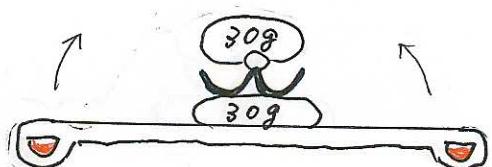
 かにかまを折りたたむように  
 それぞれ端から一巻きする

 上からラップをかけ、ラップごと  
 裏返す

酢めし 30g を広げ、中央に海苔  
 の面を下にして口、鼻を重ねる

酢めし 30g を棒状にのせる

巻きすを手のひらにのせて丸めるように持ち  
 巷きすを左右から軽くしめながら中心で海苔  
 を合わせて耳の形をつくる



寿し巻子