

## 花びら寿司(1本分)

すしめし	白:300g	ピンク(桜でんぶ):150g
焼のり	全形:1枚	1/4:5枚
スティックチーズ	2本	

### <作り方>

- ① 巻きすに 1/4 枚ののりを置き、桜でんぶを混ぜたすしめし 30gをのりの中央に広げ、巻きすを左右から寄せて細巻きを5本作る。
- ② 左手に巻きすを広げ、細巻き1本を中央に置き、その横に細巻きを2本のせる。
- ③ 中央のくぼみにスティックチーズを置き、残りの細巻き2本を梅の花の形になるようにのせ、巻きすで軽く巻いて落ち着かせておく。
- ④ 巻きすに全形のりを置き、のりの手前と向こう側を 1.5 cmほどあけて白色のすしめし 250gを広げ、中央に③で作った梅の花をのせる。
- ⑤ 巻きすを横位置に持ちかえ、左右から寄せる。
- ⑥ 左手を巻きすの下に当てて持ち、残しておいた白色のすしめし 50gを均等にのせ、手前からしっかり巻き込む。
- ⑦ のり巻の端を押さえて形を整える。
- ⑧ 端を切り落とし、8等分に切る。

### 本日の道産食材

お米 : 函館産「ふっくりんこ」 豆腐 : 函館市桔梗町で製造  
鮭フレーク : 北斗市で製造 道産大豆 100%  
鮭は北海道近郊産 桜でんぶ : 旭川産

## アンパンマン巻き寿司(半本分)

すしめし	白:250g	オレンジ(鮭フレーク):50g	
焼のり	1/2:1枚	1/3:5枚	目用:少々
卵	1ヶ		

### <作り方>

- ① うす焼き卵を焼き、温かいうちに巻きすで巻く。そのまま置いておき、形が落ち着いたら 1/3 枚ののりで巻き、ラップにくるんでおく。
- ② 巻きすに 1/3 枚ののりを置き、白色のすしめし 25gをのりの全体に広げて巻き、形が落ち着いたらラップでくるんでおく。
- ③ ②の巻き寿司をたて半分に切る(口の部分になります)。
- ④ 巻きすに 1/3 枚ののりを置き、鮭フレークを混ぜたすしめし 25gをのりの中央に広げ、巻きすを左右から寄せて細巻きを2本作る。
- ⑤ 巻きすに 1/2 枚ののりを置き、白色のすしめし 100gを中央に広げ、その上に③のたて半分に切った巻き寿司をのせる。
- ⑥ ⑤の上に白色のすしめしを薄く敷く。口の横にもすしめしを敷く。
- ⑦ ⑥の上中央に卵巻きをのせ、卵巻きの左右に鮭巻き寿司を置く(3本並列に置くこと)。
- ⑧ 残りの白色すしめしを⑦の上とのりの左右にすきまなく敷く。
- ⑨ 補強用に 1/3 枚ののりをくっつけ(ごはんを糊代わりにする)、手前からしっかり巻き込む。
- ⑩ 端を切り落とし、4等分に切る。
- ⑪ のりで目を作り、切った巻き寿司にのせる。