

QUEEN'S RECIPE from Instagram



行楽に持っていきたい！
彩り豊かなぱっかんおにぎり！



〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・有明海産焼のり 初摘
- ・いりごま 白
- ・銀鮭 焼きほぐし
- ・銀鮭とたらこのフレーク
- ・たこ味噌
- ・牡蠣味噌

ぱっかんおにぎり

材料（各2個ずつ分）

ご飯	640g	たこ味噌	適量
海苔(手巻き用サイズ)	8枚	大葉	2枚
塩	適量	牡蠣味噌	適量
銀鮭焼きほぐし	適量	グリーンリーフ	適量
白ごま	適量		
銀鮭とたらこのフレーク	適量		
大葉	適量		

作り方（調理時間:約15分）

- 1 ラップの上に海苔を乗せ、中央にご飯80gを乗せる。塩を軽くふり、ご飯がはみ出ないように包み、丸く整える。これを8個作る。
- 2 海苔がしんなりしたら上部に包丁で切り込みをいれる。
- 3 銀鮭焼きほぐしを切り込みの間に入れて白ごまを乗せたものを2個分作る。
- 4 切り込みに大葉を挟み、銀鮭とたらこのフレークを乗せたものを2個分作る。
- 5 切り込みに大葉を挟み、たこ味噌を乗せたものを2個分作る。
- 6 切り込みにグリーンリーフを挟み、牡蠣味噌を乗せたものを2個分作る。