

鯉のぼりのサーモンにぎりずし



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（8個分）

ごはん	200g
「アレルギー特定原材料8品目不使用ノンオイル青じそ」（エ）	大さじ2
サーモン（刺身）	8枚
きゅうり（1mm幅の輪切り） （尻尾用に4枚を半分にカット）	16枚
ラディッシュ（1mm幅の輪切り） （尻尾用に4枚を半分にカット）	16枚
「ライスペーパー」（ケ）	1/2枚
「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）	適量
海苔（黒目用に丸くカット・8個）	適量
「アレルギー特定原材料8品目不使用ノンオイル青じそ」（エ）	お好み量



作り方

- ① ご飯にノンオイル青じそを混ぜてすし飯を作る。8等分して一口サイズに握る。
- ② 皿に①を並べ、上にサーモンを乗せる。サーモンの上にノンエッグマヨを絞る。鯉のぼりのうろこのようにきゅうりを3枚ずつ重ね、ずらして乗せる。最後にしっぽ用のきゅうり2枚を差し込む。ラディッシュも同様に乗せる。
- ③ ライスペーパーをぬるま湯にくぐらせ、やわらかくなったら8等分して②の上にかぶせて形を整える。
- ④ ③にノンエッグマヨを目玉のように丸く絞り、海苔を乗せる。
- ⑤ ノンオイル青じそをつけていただく。



使用商品



注)

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフクソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(※)・くるみ」です。

(※)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。