

節分の恵方巻は、もう巻かない。 「のりまき DAYS」で押すだけ「かんたん豪華のつけ巻き」を作ろう♪



2月3日は節分です。恵方巻をいただくのが定番ですが、「巻きすで作るのは難しい」と出来合いのものを買う方も多いようです。しかし、2019年の節分はちょうど日曜日。せっかくなので、巻きすではなく新しいグッズを使って、驚くほど簡単に豪華な恵方巻を作る方法をご紹介します。

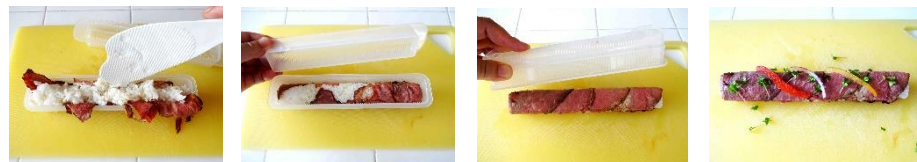
KOKUBO（株式会社小久保工業所 本社：和歌山県海南市 代表：小久保好章）から発売中の「のりまき DAYS」を使えば、ごはんを詰めて、お好みの具材を入れて、フタで型押しするだけであっという間に海苔巻きが作れます。太巻・細巻も型崩れすることなくきれいに出来上がります。少しアレンジして、見栄えのいいオープンタイプの「かんたん豪華のつけ巻き」の作り方をご紹介します。お好きな具材で手軽にご馳走をお楽しみいただけます。

「のりまき DAYS」で作る「かんたん豪華のつけ巻き」

>> クックパッドで作り方をご紹介します <https://cookpad.com/recipe/5427211>



「のりまき DAYS 太巻」にご飯、生ハム、アボカドを入れて型押し。海苔を半分巻きます。



「のりまき DAYS 細巻」にローストビーフを敷きご飯をのせます。型押しするときれいな細巻に。

(その他)



海鮮太巻 <https://cookpad.com/recipe/4512094>

サラダ太巻 <https://cookpad.com/recipe/4512118>

細巻3種 <https://cookpad.com/recipe/4512128>



- 「のりまき DAYS」太巻・細巻
オープン価格（記載は参考価格）
太巻 税別 215 円 8%税込 232 円
細巻 税別 195 円 8%税込 211 円
材質：ポリプロピレン
耐冷・耐熱温度：-20～120 度
発売中 日本製 MADE IN JAPAN
(動画) <https://youtu.be/3rggygOIS80>

>> 【KOKUBO オンラインショップ】発売中 http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-282.html

<お問い合わせ> ●一般のお客様：（株）小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 和歌山県海南市野上新 201-9

[ホームページ] <http://kokubo.co.jp> [広報サイト] <https://kokubopress.com>

●メディア関係者様：（株）小久保工業所 東京営業所（広報／大田） TEL.03-5205-1811 メール: press@kokubo.co.jp
東京都中央区日本橋 2-3-6 日土地日本橋ビル 8F ※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。