

節分は、とろ〜い・うんまい「チーズタッカルビ」の恵方巻きを作ろう♪ 「のりまき DAYS」は巻かずに押すだけ。インスタ映えも簡単に



今年オススメの恵方巻き「チーズタッカルビ巻き」

【作り方】 >> クックパッド KOKUBO <https://cookpad.com/recipe/4873106>



チーズタッカルビを作ります。「のりまき DAYS」にご飯と具を入れ型押し。取り出して海苔を巻きます

2月3日は節分です。季節の変わり目に幸福を願いながら恵方巻きをいただくのは、今やおなじみのイベントとなりました。どうせなら今年は話題の食べ物でひと味違う恵方巻きを作ってみては？

「**チーズタッカルビ**」はとろ〜りとろけるチーズが**“インスタ映え”**とブームになった韓国料理です。鶏肉と野菜をコチュジャンなどで炒め、仕上げにチーズをとかすだけ。実は作るのも簡単で、栄養があって美味しくて見た目も楽しいとすれば作ってみたい手はありません。さらに KOKUBO より発売中の海苔巻き成型器**「のりまき DAYS」**があれば、やわらかいチーズを入れた海苔巻きも簡単に作れます。そこで今年の節分のお勧めレシピとして「チーズタッカルビ巻き」をご紹介します。「巻きすはちょっと難しい」という人も、「のりまき DAYS」なら巻かずに**ごはんと具を型押しするだけで簡単にきれいに海苔巻きが作れます。**

新食感の恵方巻きで食卓が盛り上がります。

●「のりまき DAYS」太巻・細巻

材質：ポリプロピレン *BPA フリー（ビスフェノール A を含まない） 耐冷・耐熱温度：-20~120 度
発売元：小久保工業所 発売中（2017年6月1日発売） 日本製 MADE IN JAPAN



- ◎ 「海苔巻き」を簡単にきれいに作れる成型器です。
- ◎ ご飯と具を入れて型押し、取り出して海苔を巻くだけ。
- ◎ 凹凸加工でごはんが付きにくく、ポンと押すだけできれいに取り出せます。
- ◎ 出来上がりをイメージして具を乗せるだけ。崩れにくい。
- ◎ 「巻きすは難しい…」という人も本格的な海苔巻きが作れます。
- ◎ お弁当、お祝いごと、運動会や遠足などの行楽、SNS 用の見せるお料理からふだんの食卓まで、太巻・細巻を気軽に作れます。
- ◎ 海鮮、チキン、サラダ、カリフォルニアロールなどバリエーションが広がります



【動画】「のりまき DAYS」使い方
<https://youtu.be/3rggvvgOIS80>



海鮮太巻 サラダ海苔太巻 納豆・かつば・鉄火巻き



のりまき DAYS 太巻

オープン価格
(参考価格)
税別 215 円
税込 232 円



のりまき DAYS 細巻

オープン価格
(参考価格)
税別 195 円
税込 211 円

>> 【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> [Facebook] <https://www.facebook.com/kokubopress>

●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。