

【節分】 恵方は「西南西」→インドを向いて「カレー巻き」を食べよう！



2015年の節分は2月3日です。節分に「恵方巻き」を食べる習慣は今や日本全国に広がっています。今年の恵方は「西南西」。日本からだ、インドの方角です。そこで今年は恵方に位置するインドにちなんで「カレー巻き」をご紹介します。炊飯器で炊いたカレーピラフに野菜やお肉など、好きな具を巻くだけ。小久保工業所から発売中の「わが家はお寿司屋さん くるっと巻きます」を使うと、巻きたまの凹凸加工によりご飯がくっつきにくく、簡単にきれいな手巻きを作ることができます。大人も子供も大好きな「カレー巻き」で元気な年になりますように。

>> クックパッドで「カレー巻き」レシピを公開中！

[KOKUBO] <http://cookpad.com/kitchen/10079089>

●日本の「西南西」はインド

●「カレー巻き」の作り方

<p>インド ← 西南西 → 日本</p>	<p>1. お米にカレー粉等を混ぜて炊飯器で炊きます。</p>	<p>2. 巻きたまに海苔、ご飯を敷いて、具材をのせます。</p>	<p>3. 「わが家はお寿司屋さん くるっと巻きます」で巻きます。</p>	<p>4. ご飯がくっつきにくいので、きれいに巻けます。</p>	<p>5. 水で濡らした包丁で輪切り。断面図はこんな感じ。</p>
-----------------------	---------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

レシピ考案：小久保工業所

<p>横 25cm×縦 30cm サイズ。 巻きたまの凹凸加工で ご飯がくっつきにくく、きれいに巻ける。 カリフォルニアロールも OK。</p> <p>「わが家はお寿司屋さん くるっと巻きます」 (ピンク/オレンジ/グリーン) 材質：ポリプロピレン 耐熱温度：120度 日本製 発売中 参考価格：各 税別 650円 税込 702円 ※オープン価格</p>	<p>ミニ巻きたま + 立つしゃもじ付。 手巻き寿司やお弁当にも。 巻きたまの凹凸加工で ご飯がくっつきにくく、きれいに巻ける。</p> <p>「わが家はお寿司屋さん わいわい手巻き」 (ピンク/オレンジ/グリーン) 材質：ポリプロピレン 耐熱温度：120度 日本製 発売中 参考価格：各 税別 500円 税込 540円 ※オープン価格</p>
--	---

商品「わが家はお寿司屋さん」企画元：(株)くらコーポレーション ※「無添くら寿司」と「小久保工業所」のコラボレーション商品です。

発売元：(株)小久保工業所 発売中 KOKUBO 公式オンラインショップ http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking

<お問い合わせ>

●一般のお客様：株式会社小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 和歌山県海南市野上新 201-9

●メディア関係者様： ※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。

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 <http://kokubo.co.jp>