

## 受験に勝つ！ 災いに勝つ！ 節分に「豚カツ恵方巻」を作ろう 「のりまき DAYS」で型押しするだけ。簡単手作りで“えほロス”なし♪



2月3日は節分です。恵方巻を食べて縁起をかつぐのが恒例ですが、時はちょうど受験シーズン。いつもの太巻きと趣向を変えて、受験に「勝つ」＝「カツ」を使った「豚カツ恵方巻」をご紹介します。家庭で海苔巻きを作るときに、巻きすでバランスよく巻くのはコツがいるものです。でも 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）より発売中の型押し器「のりまき DAYS 太巻」を使えば、ご飯と具を出来上がり順に詰めて型押しするだけで簡単に作れます。具で顔を作るといった遊び心も楽しめます。カツは子供から大人まで好まれるので受験がないご家庭でも災いに「勝つ」という意味でお勧めです。節分に恵方巻を食べる習慣が定着する一方で、店で余った恵方巻を大量に廃棄する「えほロス」が社会問題になっています。「のりまき DAYS」のように画期的なグッズで簡単に手作りが広まれば、本来のエコなイベントを取り戻せます。

### 「豚カツ恵方巻」の作り方 >> クックパッド KOKUBO で公開中 <https://cookpad.com/recipe/5979271>



「のりまき DAYS」の内側を水でぬらし、ご飯を少量します。スライスしたにんじんやきゅうりをのせご飯をかぶせます。豚カツを細く切ってソースをまぶしたものをのせます。大葉、ご飯をかぶせたあと、フタをかぶせてギュッと型押し。本体を逆さにしてポンと押すだけで太巻ができます。海苔で巻いたものをカットすると変顔の豚カツ恵方巻が完成。



#### ● 「のりまき DAYS 太巻」

材質：ポリプロピレン  
耐冷・耐熱温度：-20～120度  
オープン価格（参考価格  
税別 215 円 税込 237 円）  
他に「のりまき DAYS 細巻」  
（税別 195 円）もあります。  
発売元：KOKUBO 発売中  
（2017年6月1日発売）  
日本製 MADE IN JAPAN

◎ご飯と具を出来上がり順につめてポンと押すだけ。太巻きが簡単に作れます。  
◎直径約 5cm 長さ約 19cm の太巻きができます。◎お祝いに、食事に、お弁当に。  
◎凹凸加工でご飯が付きにくい。◎定番から変わり種まで自由な発想で楽しめます。



海鮮太巻

<https://cookpad.com/recipe/4512094>



サラダ巻

<https://cookpad.com/recipe/4512118>



チーズスタッカルビ巻

<https://cookpad.com/recipe/4873106>



豪華のつけ巻

<https://cookpad.com/recipe/5427211>

>> 【KOKUBO オンラインショップ】発売中 [http://kokuboshop.com/goods/kitchen/support\\_of\\_cooking/kk-282.html](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](mailto: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。