



韓流ブームで「キンパ風太巻き」が食べたい！ 恵方巻に、ステイホームのおうちごはん。「のりまき DAYS」でかんたん手作りしよう♪



第4次韓流ブームといわれる今、多くの人が韓流ドラマ、映画、音楽、ファッション、コスメ、グルメなどを楽しんでいます。その中でよく目にする食べ物が**キンパ（キムパブ）**。肉、野菜、ごはん、のりとごま油のハーモニーが美味しい**韓国のりまき**です。栄養バランスもいので気軽に食べたいけれど、あまり売られていません。巻きすで作ろうとすると具がバラバラでちょっと難しい。そこで、KOKUBOより発売中の**「のりまき DAYS」**を使って**「キンパ風太巻き」**を簡単に作る方法をご紹介します。

本体にご飯を詰めて、具をのせて、さらにごはんをのせて、フタで型ぬきし、のりで巻くだけ。巻きすのように崩れたり具がはみ出ることもしなくて、手軽に韓流気分が味わえます。**恵方巻に、ステイホームのおうちごはん、お弁当に、軽食におすすめです。**

「のりまき DAYS」



- 「のりまき DAYS 太巻」
オープン価格（参考価格
税別 215 円 税込 237 円）
- 「のりまき DAYS 細巻」
オープン価格（参考価格
税別 195 円 税込 215 円）

材質：ポリプロピレン
耐冷・耐熱温度：-20 度・120 度
発売元：KOKUBO
発売中（2017 年 6 月発売）
日本製 MADE IN JAPAN

「キンパ風太巻き」の作り方



ごはんにごま、ごま油、塩を混ぜ、半量を「のりまき DAYS」本体に入れます。調味した牛肉、にんじん、ほうれん草の具をのせます。残りのご飯をのせてフタでギュッと押し型ぬきし、焼きのりで巻きます。

>> クックパッド KOKUBO で公開中 <https://cookpad.com/recipe/6588886>

レシピ考案：星野奈々子（料理家・フードコーディネーター）

スタイリング：つがぬきこ 撮影：深澤慎平

書籍「料理グッズで簡単！おうちごはんとおべんとう」KOKUBO（誠文堂新光社）より

「のりまき DAYS」特長

- ◎ のりまきを簡単にきれいに作れる成型器です。
- ◎ ご飯と具を出来上がり順につめてフタで型ぬきし、のりを巻くだけ。
- ◎ 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ながら具を入れられます。
- ◎ 崩れたりはみ出ることもしなくて、簡単に作れます。
- ◎ 「巻きすは難しい…」という人も本格的なのりまきが作れます。
- ◎ 「のりまき DAYS 太巻」で直径約 5cm 長さ約 19cm の太巻ができます。
- ◎ 恵方巻、お祝いごと、おうちごはん、お弁当、軽食などに気軽に作れます。
- ◎ 海鮮、サラダ、キンパ、カツ、チキン、ローストビーフ、アボカド生ハム、カリフォルニアロールなど。



>> 【動画】
「のりまき DAYS」
<https://youtu.be/3rggvgv0IS80>

その他「のりまき DAYS」レシピ（クックパッド KOKUBO で公開中）



>> 【KOKUBO オンラインショップ】 発売中 https://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 〒640-1161 和歌山県海南市野上新 201-9
[ホームページ] <https://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
〒103-0027 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。