



## つんで楽しい恵方巻、「つむつむ俵のり巻き」を作ろう♪

「おにぎり DAYS 俵・大」を使えば、型押しするだけで超簡単。アレンジしやすく、食べやすい。



2月3日は節分です。1年の幸せを願う恵方巻も、年中行事として、正当派のり巻きから映え系など、様々な種類が親しまれています。今年は、KOKUBOから発売中の「おにぎり DAYS 俵・大」を使った、「つむつむ俵のり巻き」の作り方を紹介します。容器にご飯、具、ご飯を順に詰めて、フタで型押しして俵形のおにぎりを作ります。海苔を巻くだけで直径約5cm、長さ約6cmのミニサイズののり巻きに。それを半分にカットして、断面を外側に見せてつみ上げます。すると、俵の山のような「つむつむ俵のり巻き」ができます。難しい巻きすを使うことなく、簡単にのり巻きを作れます。海鮮、キンパ、エビアボカド、カレー、サラダ、ケチャップご飯にハンバーグとアレンジも広がります。簡単で、見栄えが良く、いろいろな味をちよつとずつ楽しめます。節分やひな祭りなど、ご家庭のお祝いにお勧めです。

## 「つむつむ俵のり巻き」の作り方

&gt;&gt;クックパッド KOKUBO

で公開中

<https://cookpad.com/recipe/7072178>

容器を水でぬらし、ご飯を半量詰めます。具を詰めて、さらにご飯を詰めます。フタで型押しします。容器をひっくり返して中央を押します。



俵おにぎりが2個できます。海苔を巻いてのり巻きに。包丁を濡らして半分にカットし、断面を外側にしてつみ上げます。（写真/表・横・裏）



マグロ巻き

キンパ

エビアボカド巻き

カレー巻き

サラダ巻き

ハンバーグ巻き

## 「おにぎり DAYS 俵・大」

発売中

[https://kokuboshop.com/goods/kitchen/support\\_of\\_cooking/kk-284.html](https://kokuboshop.com/goods/kitchen/support_of_cooking/kk-284.html)

## ●「おにぎり DAYS 俵・大」

材質：ポリプロピレン  
(BPA フリー)

耐冷・耐熱温度：-20度・120度  
オープン価格

(参考価格 税込 214円)

発売元：KOKUBO

発売中 (2017年6月1日発売)

日本製 MADE IN JAPAN

◎型押しだけで簡単に作れます。難しい巻きすを使わずに済みます。

◎出来上がりをイメージしながら、ご飯、具、ご飯を順につめるだけ。

◎容器の底の中央部をポンと押せば、簡単に取り出せます。

◎凹凸加工でつきにくい。

◎直径約5cm、長さ約6cmの俵形おにぎりが2個同時に作れます。

◎のり巻きにすると食べ切りサイズのミニのり巻きに。

◎半分にカットして断面も楽しめます。

◎簡単なので気軽にアレンジできます。いろいろな味を楽しめます。

◎俵形なのでつみ上げられます。立体的なビジュアルを楽しめます。

<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](mailto: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。