おうちで作れる！ 最新おむすびレシピ 30

(1) 映える！「オープンおむすび」　(2)「ポークたまごおむすび」アレンジ
(3) 進化形「焼きおにぎりング」「焼きおむすび俵」　(4) 防災食品を消費「ローリングストックおむすび」

型で三角おむすびを作り、その上に、自由な発想で具を盛ります。

「おむすび」「おにぎり」は、おいしくて、手軽に食べられる、おなじみの食べ物です。近年、そのおいしさが、さらに進化してバラエティ豊かになり、ますます人気が高まっています。

最近の"おむすび人気"の事例

ごはんと具をふんわりにぎったおにぎりが評判の専門店は、多くの人を惹きつけ、行列ができるほどです。また、従来は立てて売るのが普通だったおむすびを横に寝かせて、こだわりの具をトッピングした、おしゃれな形のおむすび屋さんも登場しています。沖縄のソウルフードといわれたポークたまごおむすびは全国区になり、アレンジも驚くほど多彩に。また、ONIGIRI は海を越え、欧米にも広がっています。スモークサーモン、チーズ、アボカドといった洋食材も取り入れるなどして、独自に進化しています。

グッズを使えば簡単に作れる！ 最新おむすび 30

そんな、注目のおむすびを、店で買ったり、見聞きしたりするだけでなく、自分で作れればもっと気軽に楽しめるはず。そこで、KOKUBO から発売中の「おにぎり DAYS」などのグッズを使って簡単に作れる、最新おむすびレシピ 30 を紹介します。

(1) 映える！「オープンおむすび」21 種

「おにぎり DAYS 三角」で作った三角おむすびに、具をのせてオープンに。彩りのよい混ぜごはんも、型押しで、よりきれいに。梅干しなどの定番から、オリーブ＋ドライトマトを混ぜた洋風など、自由に楽しめます。おむすびの可能性が無限大に広がります。

(2)「ポークたまごおむすび」2 種　定番と、アボカド・ツナを加えたアレンジをご紹介。切り分けると、断面も楽しめます。

(3)「焼きおにぎりング」　子供にも人気の焼きおにぎりを、「おにぎりング」でリング型に。楽しい形で、熱効率も good。

「焼きおむすび俵」　「おにぎり DAYS 俵・小」で俵型にすると、フライパンでころころ転がしながら焼けます。崩れにくく、こびりつきにくく、洗い物もラクに済みます。食べやすい形の焼きおにぎりを、手軽においしく作れます。

(4)「ローリングストックおむすび」5 種　防災用のパックごはんや缶詰は、賞味期限が来る前に消費して、入れ替えたいもの。平時に、備蓄品＝ストックを、回転＝ローリングさせるための食べ方として、具入りのふんわりしたおにぎりを提案します。

様々なおむすびも、グッズを使うと簡単にきれいに成形できます。食事、おやつ、夜食、お弁当、パーティーなどにおすすめです。

＞＞もっと詳しく（リリース）https://kokubopress.com/newsrelease/20240214_kokubo_omusubi

…次ページは 「オープンおむすび」

＜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、画像、サンプルのご提供を承ります。

★「オープンおむすび」21 種

クックパッド KOKUBO でレシピ公開中
＞＞作り方 https://cookpad.com/recipe/7747733

具をのせるだけなので簡単です。見栄えも good。

三角おむすびの作り方

「おにぎり DAYS 三角」の容器の内側を水でぬらし、ごはんをつめます。

フタをして、上から ぎゅっと押さえます。

フタを取ります。

容器をひっくり返して、底の中央部を押して取り出します。きれいな三角おむすびのできあがり♪

ごはん例
白米、玄米、雑穀米、混ぜごはん　など

トッピング例
ごはんのおとも、肉、魚、ハム加工品、漬物、チーズ、野菜、薬味など、お好みの具をのせます。

おにぎり DAYS 三角
品番：KK-283
JAN コード：4956810802753
内容：大小 2 個入
材質：ポリプロピレン
耐冷・耐熱温度：-20～120 度
オープン価格 参考税込 214 円
発売元：KOKUBO　発売中
日本製　MADE IN JAPAN

ベーコンエッグ

鮭すじこ

ゆかりアボカドチーズ

いぶりがっこチーズ

牛肉卵黄

生ハムチーズ

サーモンチーズ

オリーブドライトマト

ツナコーンマヨ

ローストビーフうに

桜えび枝豆

豚みそくるみ

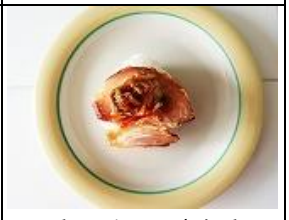
おしんこ

焼きたらこ

エビフライ

タコウインナー

スパイシーチキン


チャーシューキムチ

カニカマきゅうりマヨ

ちりめんさんしょう

梅干しかつお節塩こんぶ

…次ページは 「ポークたまごおむすび」「焼きおにぎりリング」「ローリングストックおむすび」

＜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、画像、サンプルのご提供を承ります。

★「ポークたまごおむすび」

＞＞作り方　https://cookpad.com/recipe/7747712

ポーク（ランチョンミート／スパム）の塩気と卵、ごはんがナイスマッチなおむすび。「ランチョンミートむすびメーカー」を使えばきれいな楕円型に、「ランチョンミートスライサー」を使うと、ポークが均等に切れます。

★「ポークたまごアボカド＆ツナおむすび」

＞＞作り方　https://cookpad.com/recipe/7747683

基本の「ポークたまごおむすび」に、好きな具をトッピングすると、また違ったおいしさに出会えます。ツナ、マヨネーズ、アボカドをのせて、海苔で巻いてさらにおいしく。真ん中で切ると、きれいな断面を楽しめます。

ランチョンミートむすびメーカー
参考税込 385 円

ランチョンミートスライサー
参考税込 825 円
KOKUBO 発売中
日本製

★「焼きおにぎりリング」

作り方 https://cookpad.com/recipe/7747661

焼けたごはんが香ばしくて大人気の、焼きおにぎり。通常は三角や丸ですが輪っか状のごはん型「おにぎりリング」を使ってリング型にしてみました。形がパッと楽しくて、おしゃれ。真ん中に穴が開いているので熱効率もよく、おいしく焼けます。フライパンに油をひいて、しょうゆを塗って、手軽に焼けます。

おにぎりリング
KK-466
4956810804597
オープン価格
参考税込 187 円
ポリプロピレン
リング型 1 個取り
KOKUBO 発売中
日本製

★「焼きおむすび俵」

作り方 https://cookpad.com/recipe/7747563

子供も大好きな焼きおむすび。でも、焼くときに崩れたり、こびりついたりすることも…。そんなとき、おむすびを俵型にすれば、フライパンでころころ転がしながら簡単に焼けます。崩れにくく、こびりつきにくく、洗い物もラクに。「おにぎり DAYS 俵・小」を使うと食べやすいサイズでおいしく作れます。

おにぎり DAYS 俵・小
KK-285
4956810802777
オープン価格
参考税込 187 円
俵小型 3 個取り
KOKUBO 発売中
日本製

★「ローリングストックおむすび」

＞＞作り方　https://cookpad.com/recipe/7743709

防災用に備蓄したパックごはんや缶詰を、新しいものに替えるために、おいしく消費する食べ方の提案です。「デコ盛りしゃもじ」を使って具入りのふんわりしたおむすびが作れます。（平時に作るイメージです）

（作り方）パックごはんをあたためます。「デコ盛りしゃもじ」を水でぬらし、ごはん少しと、缶詰の具を入れ、ごはんをいっぱいに詰めます。海苔の上にひっくり返して取り出し、具をトッピング。海苔を巻きます。

サバみそ缶

やきとり缶

牛肉大和煮缶

オイルサーディン缶

ホタテ缶

ウィムッシュ デコ盛りしゃもじ
品番：KK-430
JAN コード：
4956810804238
オープン価格
参考税込 187 円
KOKUBO　発売中
日本製

＞＞もっと詳しく…（リリース）https://kokubopress.com/newsrelease/20240214_kokubo_omusubi

＜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、画像、サンプルのご提供を承ります。