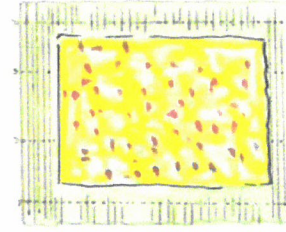


バラの花 (祭すし)

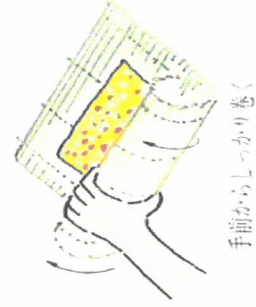
材料 (1本分)	分量	作り方
すしめし (白) すしめし (桃色)	250g 60g	(1) 巻きすの上に薄焼き卵を縦長に置き、15gの紅生姜と30gの桃色すしめしを、バラパラと散らします。 手前から巻きすを使って、しっかりと巻き込みます。(ここの巻き方が緩いと、花がダブついて仕上がりが悪くなります。)
のり (全形) のり (1/4) のり (1/6)	1枚 1枚 1枚	(2) 1本が巻けたら、写真のように2枚目の卵の手前に置き、同様に巻き込みます。これでバラの「花」の部分ができました。
薄焼き卵 野沢菜漬 紅生姜 (せん切り)	2枚 3本 30g	(3) 巻きすの上にのりを縦長に置き、すしめしを約200gふんわりと広げます。菜箸で図のよりにミゾを作り、それぞれのはめ込みます。葉は、野沢菜漬を使用します。葉が入ったら中央の空いているところに、バラの卵巻きをのせます。すだれごと縦位置に持ち替え、左右両端から寄せ、左右両端から寄せ、残りのすしめしを補いながら巻き上げます。



(1)



バラバラと散らすように置く

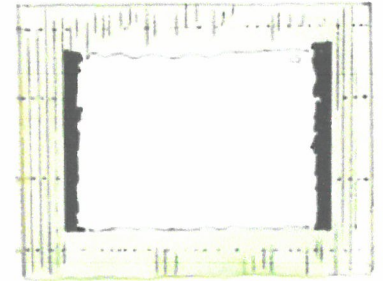


手前からしっかり巻く

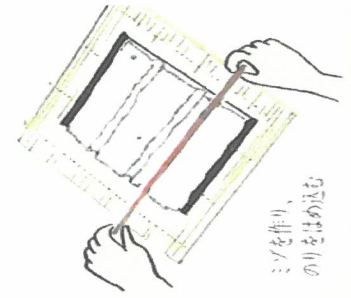


2枚目も同じように続けて巻き込む

(2)

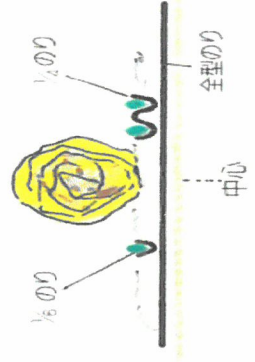


ミゾを作り、のりをはめ込む



すしめしを補なう

(3)



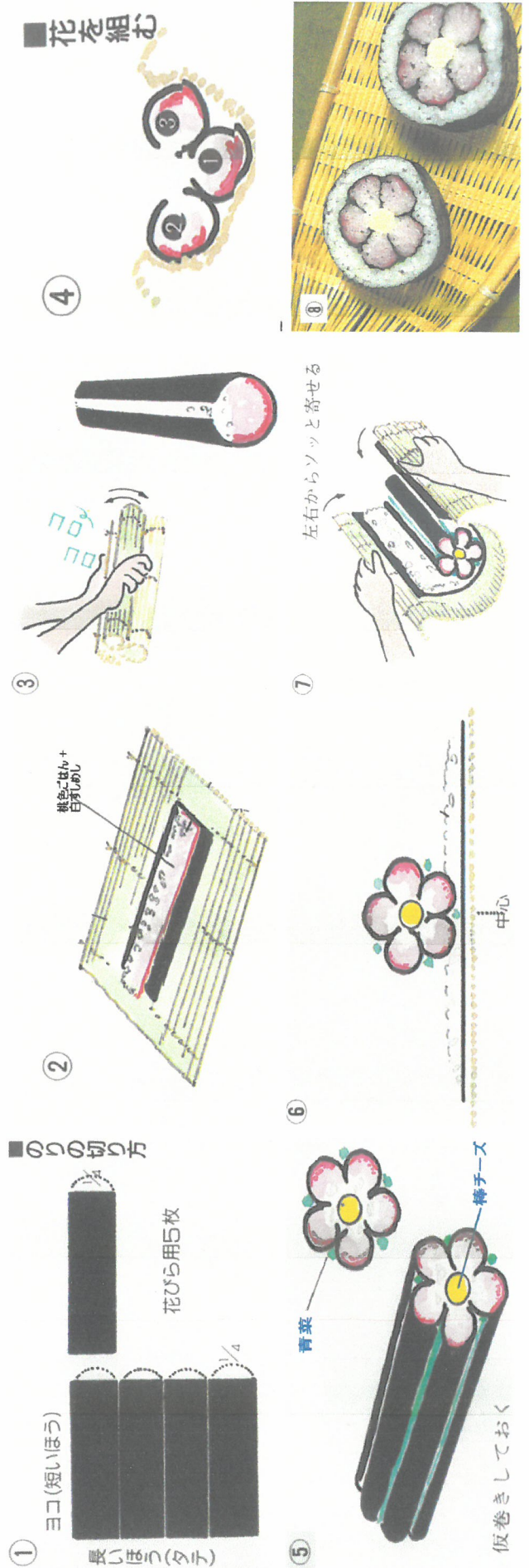
中心



すしめしを補なう

桃の花 (太巻き寿司)

材料 (1本分)	分量	作り方
すしめし(白)	250g	(1) <1/4のりを5枚用意して細い花びらを作る。> 1/4のりを巻きすの上によこ長にのせ、桃色のすしめしをを広げ、中央に白のすしめしを少しのせて、巻きすを両手で持ちこすりあわせるようにして花びらを5本作る。 (このとき、細まきは合わせ目を開け放しにして、ふっくらとした花びらの形を止めるように巻く。)
すしめし(桃色)	150g	
棒チーズ	2本	
のり(全形)	1枚	(2) 巻きすを左手にのせチーズが中央になるように花びら5本を組む (飯巻き)
のり(1/4)	5枚	(3) 巻きすの上ののりをタテ長におき、両手に軽く一杯のすしめしをひろげ中央に飯巻きした花をのせふためしをして巻く。 (花びらの間に緑を入れる時は青菜を入れる。)
青菜	50g	



変わりチューリップ

材料1本分

すしめし	400g	ウイナーソーセージ	1本
焼のり	3枚	きゅうり	1本
スライスチーズ	4枚半		

作り方

- ①、巻きすの上のにりを縦に置き、その上にスライスチーズを置きさらにもう1枚のにりを上にのせる。
- ②、すしめしを200g全体にひろげる（のりの上下は2cmのこす）横の中心を決め、むこうと手前にすしめし各60gで山を作る。
- ③、この谷のにりの中央を合わせてのりをかぶせ、はしで溝をおさえ、そこにソーセージを入れ、のりの山をよせる。
- ④、両端に板ずりして1/2に切ったきゅうりを置き残りのすしめしでフタをし、左右から巻き込む。

