

作ってたのしい

プチハンバーグ軍艦巻き



てりやきマヨ軍艦

作り方 How to cook

- 酢飯を準備します。
炊いたご飯に酢飯の素を入れてよく混ぜ、粗熱取っておきます。
- のりを準備します。
縦3cm×横15cmのサイズのをりを準備します。
* サイズは目安です
- てりやきソースを作ります。
調味料④を鍋に入れ、強火で1分ほど加熱し、煮詰めます。
とろみ・ツヤがでてきたら火を止め、鍋のまま冷ましておきます。
* 焦げないように注意してください
- 酢飯でシャリ玉（約20g）を作り、のりを巻きます。
- ④にプチハンバーグを乗せ、てりやきソースを塗り、トッピング⑤を乗せて完成です！

調理
時間



5分

栄養価
(1個
あたり)



エネルギー 71 kcal
食塩相当量 0.5 g

材料 Ingredients

材料① 軍艦寿司（10個分）

■ マルシンプチハンバーグ … 10個

■ 酢飯

- ごはん … 200g
- 酢飯の素（市販品） … 小さじ2

★ すし酢を作る際（ごはん：200g）

- 酢 … 小さじ2と1/2
- 砂糖 … 小さじ1と1/2
- 塩 … 小さじ1/3

■ のり … 10枚
(サイズは作り方参照)

材料② てりやきマヨ（5個分）

■ てりやきソース

調味料④

- こいくちしょうゆ … 大さじ1
- 酒 … 大さじ1
- みりん … 大さじ1
- 砂糖 … 大さじ1/2

■ トッピング⑤

- マヨネーズ … 小さじ1
(好みで調整)
- いりごま … 適量
- 青ねぎ … 適量

商品はこちらです！

マルシン
プチハンバーグ



サラダ風軍艦

おろしポン酢軍艦

ピザ風軍艦

親子クッキングや
パーティーなどのシーンで大活躍！
さまざまなアレンジレシピを
お楽しみください★

おすすめ

Variations

バリエーション

※ 器具等によって調理時間は多少前後いたします
※ ご飯を炊く時間は含めておりません
※ 栄養価は日本食品標準成分表八訂を基に算出しています