

作ってたのしい

プチハンバーグ軍艦巻き



ピザ風軍艦

作り方 How to cook

- ① 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。
- ② のりを準備します。
縦3cm×横15cmのサイズののりを準備します。
* サイズは目安です
- ③ モッツアレラチーズを細かく（約5mm角）カットします。
- ④ 型などを使い、チェダーチーズをくり抜きます。
* 星型・ハート型などお好みの型をご使用ください
- ⑤ 酢飯でシャリ玉（約20g）を作り、のりを巻きます。
- ⑥ ⑤にプチハンバーグを乗せ、ピザソースを塗り、トッピング④を彩りよく飾って完成です！

調理
時間



5分

栄養価
(1個)
あたり



エネルギー 68 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 ピザ風味（5個分）

- ピザソース … 小さじ1/2
- トッピング④
 - モッツアレラチーズ … 8~10g
 - チェダーチーズ … 適量
 - パセリ … 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

てりやきマヨ軍艦

おろしポン酢軍艦

おすすめ

Variations

バリエーション

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★

※ 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