

作ってたのしい

プチハンバーグ軍艦巻き



おろしポン酢軍艦

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
- 大葉を縦1/2にカットします。
- 大根おろしを作ります。
* 水気をよく切っておいてください
- 酢飯でシャリ玉（約20g）を作り、のりを巻きます。
- ⑤にカットした大葉1/2・プチハンバーグ・トッピング④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 63 kcal
食塩相当量 0.4 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 おろしポン酢（5個分）

- 大葉 … 2枚半
- トッピング④
 - 大根おろし … 15g
(水気を切った状態)
 - ポン酢 … 適量
 - いりごま … 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

ピザ風軍艦

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