

作ってたのしい

# プチハンバーグ軍艦巻き



サラダ風軍艦

## 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 カニマヨを作ります。  
カニかまぼこを細かくカットし、マヨネーズと和えます。
- ④ きゅうりは好きな形・サイズにカットしておきます。  
\* 短めの千切りがおすすめです
- 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、カニマヨ・トッピングA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 67 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 サラダ風（5個分）

- カニマヨ
  - カニかまぼこ … 10g
  - マヨネーズ … 小さじ1
- トッピングA
  - きゅうり … 適量
  - コーン … 適量



商品はこちらです！

マルシン  
プチハンバーグ



おすすめ

Variations

バリエーション

てりやきマヨ軍艦

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★

※ 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