

天満屋ストア・日清オイリオグループ

# ハッピー料理教室

2019年3月17日(日)開催



## ごま油の細巻



※写真はイメージです。



### 材料(4人分)

- ・ご飯 ..... 320g
- ・のり ..... 2枚
- A {
  - ・日清かけて香る純正ごま油 ..... 大さじ1
  - ・塩 ..... 小さじ1/4
  - ・いりごま ..... 大さじ1
- ・魚肉ソーセージ ..... 2本
- ・たくあん ..... 40g
- ・プロセスチーズ ..... 2個



### 作り方

- 炊いたご飯にAを入れ、混ぜ合わせる。
- 具材を切る。  
魚肉ソーセージは1本を4等分に縦切りにする。  
たくあんは長めの細切りにする。  
プロセスチーズは棒状に切る。
- のり1/2枚にご飯をのせ、②の具材をのせ細巻にする。  
※すまきの代わりにラップを使用。

このレシピで  
使用したのは  
これ!



日清  
かけて香る  
純正ごま油

