



hare no hi Gohan  
sake's ouchi cafe



お刺身の切身で  
つくる和モダン  
てまり & カナッペ寿司

酢めしの材料  
2合分  
 [ 米酢...50ml  
 塩...5g  
 さとう...25g ]  
 3合分  
 [ 米酢...75ml  
 塩...7.5g  
 さとう...40g ]



- ① 酢めしを作る。  
炊飯器に洗ったお米とすし用の分量の水を入れ炊く。
- ② 左の酢めしの材料を合わせまぜておく
- ③ ご飯が炊きあがったら②を加え手早く全体をまぜる。  
うちわであおぎながら水分がひびひ冷めるまでまぜる。  
(冷めたらぬれ布巾をかき表面を守る)



Temari sushi  
sake's ouchi cafe

いかとしそものをせた  
かりかり梅と新しょうがの酢漬の  
てまり寿司



- (作り方)
- ① 酢めしにかりかり梅としょうがの酢漬のみじん切を加え全体をまぜ合わせる
  - ② ラップに50gのご飯をのせボール状のてまり寿司を作る
  - ③ 糸で切ったのりを写真のようにてまり寿司のまわりにつけ食卓へ置く
  - ④ ③にしそ、味かつたにイカ、イクラをのせる。



材料 (6個分)

- 酢めし...280g
  - かりかり梅と新しょうがの酢漬...20g (みじん切り)
  - イカ(まみ用)...60g
  - 白だし-小さいづ
  - ごま油-小さいづ
  - いくら、しそ...食卓に少々
- 合わせて  
味付ける