

基本的なデコおにぎりを5種類、紹介します。
色付きのおにぎりに、のりやハムなどで作ったパーツをのせていきます。
これをマスターしたら、いろんなキャラに応用できます！

クマさん

丸いおにぎりでクマを作ります。さつまあげで作る耳は気持ち小さめで作るとちょうどよくなります。
ストローを指先でつぶして抜くと、ほっぺや目などの楕円形のパーツを作ることができます。



材料

分量

ご飯	適量
焼き鮭	適量
枝豆	1個
ウィンナー	1/4本
さつまあげ	3cm×3cm
のり	3cm×3cm
「アジシオ」	適量
乾燥スパゲティ	適量

1 顔のおにぎりを作る



ご飯にほぐした焼き鮭と「アジシオ」を混ぜ、丸いおにぎりを作り、ラップで包んでおきます。塩鮭でなく、焼き鮭と「アジシオ」を使うと、塩加減を調整することができます。

2 顔のパーツを作る



さつまあげを、ハサミで耳の形に整えます。さつまあげの白い部分を楕円形に切り、口の部分にします。のりで目と鼻、口を作ります。ソーセージの赤い皮の部分を切り、つぶしたストローでくり抜き、ほっぺにします。耳には、枝豆の薄皮をむき、半分にしたものを置きます。

POINT!

つぶしたストローで
なかなかうまく
抜けませんけど...

ストローをつぶすときは、
ストローの口部分をしっかりとって
食材に押し付けるようにして
くり抜きます。



3 顔を完成させる



完成!



乾燥スパゲティを適当な長さに折り、さつまあげ(耳)に刺し、おにぎりに刺し込みます。顔のパーツをのせて仕上げます。

乾燥スパゲティは、作ってから食べるまでの間に、おにぎりの水分で柔らかくなり、そのまま食べることができます。

POINT!



耳をつけるとき、
少し前に傾けるようにすると、
立体的に仕上がりますよ。