



デコおにぎり 応用編

基本をマスターしたら、応用編に挑戦。
材料や形を変えることで、もっといろんなデコができます。

黒ネコ

ブタさんと同じ丸いおにぎりで黒ネコを作ります。おにぎりに色を付けるのは、混ぜご飯にするだけではありません。
のりをまいて黒ネコの顔にします。耳も小さな三角おにぎりで作りましょう。



ハム

のり

スライスチーズ

材料

分量

ご飯	適量
スライスチーズ	5cm×5cm
ハム	1/8枚
のり	15cm×15cm
「アジシオ」	適量

1 のりでご飯を混ぜる



白いご飯で丸いおにぎりを作り、「アジシオ」を全体にふり、全体をのりでご飯で顔にします。同じように耳用の小さい三角おにぎりをふたつ作ります。「アジシオ」でうま味もプラスされるので、白いご飯のおにぎりもおいしくなります。

POINT



黒いおにぎりは、のりでご飯を混ぜるのではなく、黒ごまを混ぜたご飯を使って作ることもできます。

2 顔のパーツを作る



スライスチーズをストローでくり抜いた後、少しだけずらしてくり抜いて、三日月型の目を作ります。口とひげ、まつ毛は、爪楊枝を使って切り抜きます。ハムを切って耳と舌にします。

POINT!

スライスチーズは、使う直前まで冷蔵庫でよく冷やしておく、切りやすいですよ。



3 お弁当箱に詰めて完成させる



黒ネコ
完成!

お弁当箱に顔のおにぎりを置き、耳のおにぎりには、乾燥スパゲティを刺して顔にくっつけます。まわりにおかずを詰めて位置を固定、顔のパーツをのせて完成させます。

お弁当の詰め方 POINT

ストローにセカれ目を入れてつぶすとハート形をくり抜くことができます。あまったハムなどをくり抜いてワンポイントに飾るのもオススメです。

