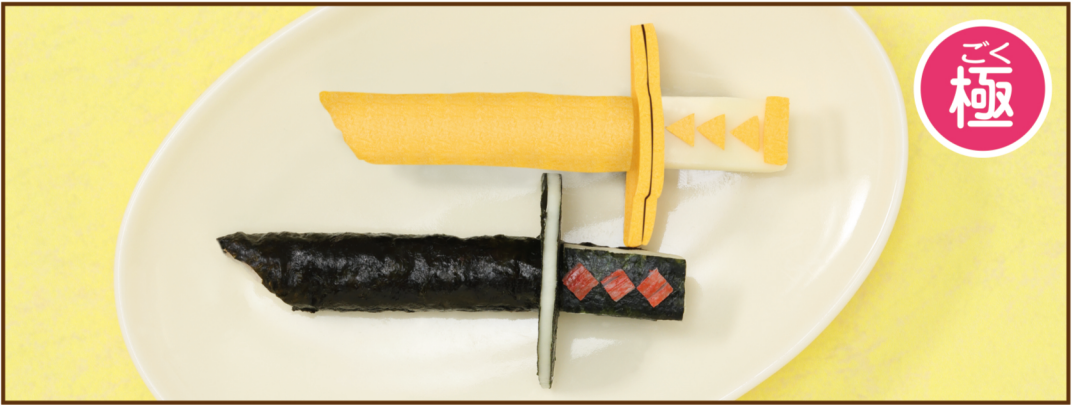


たんじろう にちりんとう
炭治郎の日輪刀まっきー

ぜんいつ にちりんとう
善逸の日輪刀まっきー

ごく



しようしょくざい
使用食材

たんじろう にちりんとう
●炭治郎の日輪刀まっきー

- 白ごはん……11g
- スライスチーズ……少々
- かに風味かまぼこ……少々
- のり(全型)……1/6と少々
- (極細まき用のり……1枚、残りパーツ用)

ぜんいつ にちりんとう
●善逸の日輪刀まっきー

- 白ごはん……8g
- 薄焼きたまご……
- 4×9cmと少々
- スライスチーズ……少々
- のり……少々

① 白ごはんで極細まきを(炭治郎はのりで、善逸は薄焼きたまごでまきます)つくり、片側を斜めに切ります。 ず 図1

② つばパーツ(炭治郎:のりで2枚、スライスチーズで1枚、善逸:のりで1枚、薄焼きたまごで2枚)をつくり、それぞれ具材が交互になるように貼り合わせ、①の上に乗せます。 ず 図2

③ つかパーツ(炭治郎:のりで2枚、スライスチーズで1枚交互に貼り合わせる、善逸:スライスチーズで1枚)をつくり、①の上に乗せます。

④ 炭治郎はかに風味かまぼこでひし型パーツを3つ、善逸は薄焼きたまごで三角パーツを3つと、つかがしらパーツを1つつくり、③のつかパーツの上にそれぞれ乗せます。

