

若狭グルメを使った簡単レシピ

井桁箱を使って簡単『箱寿司』



木箱の蓋をお皿代わりに使って
お手軽にワンランク上の盛付け

【材料(4人前)】

井桁木箱さよりの笹漬け	200g	1樽
ご飯		3合
酢		60ml
砂糖		大さじ3
塩		大さじ1/2
おろしワサビ		適量

使用した商品はこちら

井桁木箱 さよりの笹漬け200g

身は透き通るよう
に美しく、味は淡
白ですが、深い味
わいと香りが豊か
で上品な味。



【作り方】

1. 酢と砂糖と塩をよく混ぜ合わせ酢を作ります。(市販の合わせ酢を使えば簡単)
2. 温かいご飯に合わせ酢を振りかけて酢めしをつくり、冷ましておく
3. ラップを約25cm×25cmの大きさに切り、井桁木箱の中央にラップを広げ、さよりの笹漬けの皮目を下にして隙間なく並べる。お好みで山葵を乗せる
4. その上に1合分の寿司飯を乗せる(木箱から約1cm盛りあがる様に)
5. 広げたラップですし飯全体をしっかりと包む
6. 木箱の蓋で、ぎゅうと押した後、冷蔵庫で1時間ほど寝かせる
7. お好みの大きさに切り分ける(ラップの上から切ると崩れません)

スタッフから
一言

井桁の木箱を利用して箱寿司をつくりませんか。ラップを使えば、井桁箱1個で何個でもできます。小鯛やのど黒、ぐじの笹漬けを使って大皿に盛りつければ豪華な一品になります。



〒917-0061 福井県小浜市小浜玉前69-6
TEL:0770-52-3200 FAX:0770-52-9100
E-Mail: magobei@magobei.sakura.ne.jp