



3/1(水) お祝いに！おしゃれケーキ寿司

(材料)

酢飯

刺身

いくら（とびこ）

きゅうり

錦糸卵

刻み海苔

オリーブ油

しょうゆ

- ① セルクル（丸い型枠）に酢飯を 1/4 の高さまで詰める。
- ② 間に好きなものを挟みながら 3～4 層ほど繰り返す。
- ③ 一番上に錦糸卵、刺身を乗せ、型を外す。
- ④ ③の周りにいくら（とびこ）、刻んだきゅうりを散らす。
- ⑤ オリーブ油としょうゆを回しかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。