

食育ソムリエコーナー

☆☆☆☆☆ 長〜い巻き寿司 ☆☆☆☆☆

しょいか〜ご千葉店 食育ソムリエ：斉藤 晴美

ゴールデンウィーク恒例となった『ジャンボ巻き寿司』を今年も5月4日に開催しました。なんと、10メートルの巻き寿司を約30名のお客様と一緒に作り上げていきます。いつも太巻き寿司を出荷している長妻美代子さんを先生に、食育ソムリエ5名がお手伝いをしていきました。では、10メートルの巻き寿司が出来上がるまでを紹介していききたいと思います。

- ① まきすを40枚1列に並べていきます。



- ② 10メートルの海苔をまきすの上に広げます。

1枚でつながっている
特注海苔です！

- ③ 海苔の上にご飯をのせて5種類の具材を並べていきます。かんぴょう、玉子焼き、人参の甘煮、きゅうり、チーズの5種類です。

人参、かんぴょう、玉子焼きは
長妻さんが作ってくれました。
チーズも美味しいよ！



- ④ あとはみんなの息を
合わせて一気に巻きます。
まきすと海苔を持って具材が
動かないよう、押さえながら
巻きます。

ギュギュッと少し力を
入れて整えます！



⑤ 10メートルの巻き寿司の完成！！



完成した10メートルの巻き寿司は見事なものです。
参加していただいた方はお腹いっぱい食べてもらいました。
巻き上がりを見て、皆さん満足そうでした。自分達で巻いた
お寿司は特別に美味しかったのではないのでしょうか？
来年は是非10メートルの巻き寿司巻きに来て下さい！！



P. S. ゴールデンウィーク中以外にも
色々なイベントを開催しています！
気候の良い時期なので、外に出てたくさん楽しんで下さい！