



幌獅子

車の上に小屋を作って
幌をかけた獅子!?
幌の中で奏でるお囃子と
勇壮な舞に“日本再発見”

◆全形海苔の長い辺で半分にした大きさが「基本1」です



基本1	
1/2	1/2
1/3	2/3
1/4	3/4
1/5	4/5

パーツ	食材	酢飯	海苔
目	チーズ棒：10 cm × 2本		1/4 1/4
口	かまぼこ：4 cm × 1 cm × 10 cm		2/3
頭	伊達巻き：4 cm × 1 cm × 10 cm	【計】酢飯 220g	1/3
耳	きゅうり：タテ 1/2本 × 10 cm	海苔 4 2/3枚	1/3 1/3
鼻	魚肉ソーセージ：少々 (花型4枚)		
顔	パプリカ：ペースト or みじん切り	赤：60 (20 20 20)	1
ぐるり	花おすしの素：3g	ピンク：80 (25 25 30)	1 1/2
	青菜 + 青海苔：6 ~ 7g くらい	緑：80 (25 25 30)	

② 1 cm, 4 cm

③ 1 cm, 4 cm, のり 2/3

⑦ 赤1玉, 赤1玉, 口(かまぼこ), ラップ, 4 cm

⑧ のり 1, 切り落とす

① チーズ棒をのり 1/4 で巻く

② かまぼこは 厚さ 1 cm 巾 4 cm に切り のり 2/3 で巻く

③ 伊達巻きは巾 4 cm 厚さ 1 cm に切り 切り口に のり 1/3 を貼り付ける

④ きゅうりをタテ半分に切り のり 1/3 で巻く

⑤ 赤 60g を 3 等分にし 1 玉はラップの上に 1 玉はまな板の上に 4 × 10 cm に広げる

⑥ 残りの 1 玉は 3 等分にし 目の間と左右に置き 4 × 10 cm にする

⑦ ラップ酢飯の上に 口、赤酢飯、⑥ の順に重ねラップで巻き 上から巻きすで四角く整える

⑧ のり 1 に⑦を置き 上に③の伊達巻きを乗せて 左右から巻き上げる

⑨ 25g の緑とピンクを 4 × 5 cm ・ 30g の緑とピンクは 5 × 5 cm にする

⑩ 顔の両側に 4 × 5 cm の緑とピンクを付け その上に④の耳を乗せる

⑪ 頭の上に 5 × 5 cm の緑とピンクをそれぞれ乗せて 全体を整える

⑫ のり 1 と 1/2 をつなげ 中央に⑪を置き 巻きすを持って巻き上げる

⑬ 切り分けてから のりで目、まゆげ、口を貼る

⑭ 魚肉ソーセージを花の抜き型で抜き 鼻の形にして顔に付ける

⑩ ~

↓ 5 × 5 cm
緑 30 + ピンク 30

← 4 × 5 cm
緑 25 + ピンク 25