

# 押しずし (紙パックを利用して簡単に作る方法)

## (1人分 2切れの材料)

米……………1/2合  
 (水は少し控えめにして炊きます。  
 酒を加えて炊いても良いです。)

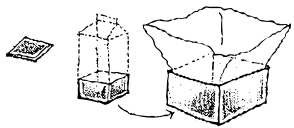
合わせ酢  
 酢……………5cc  
 砂糖……………4g  
 塩……………1g

押しずし用酢じめ鮭……………1切  
 押しずし用酢じめ鱈……………1切  
 生姜……………2g (針生姜にします。)  
 桜えび……………0.5g (6尾程度)  
 紺のり……………適宜 (水で戻します。)  
 すし昆布……………6cm角を3枚

(酢で湿らせた布巾で両面を拭いた後、枠に長さを合わせてはさみで切ります。3回分敷き詰められるように準備しておきます。)

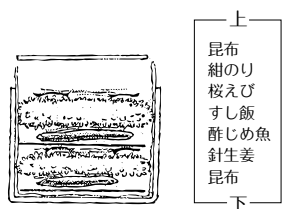
### 紙パック枠 一式

### (作り方)

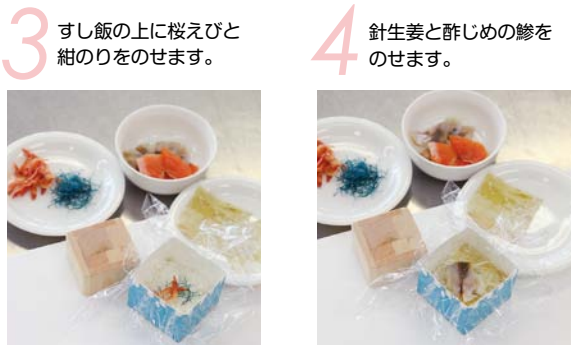


### 【2段階繰り返す】

〈順番〉



## 〈作り方のポイント〉



主な材料

完成した料理



## 紙パック型の作り方

牛乳やジュースのパックを使います。

目印の線を引きます。

受け皿の部分をカットします。



蓋をカットします。

押し用の木片です。

押すものが無いときに使う蓋です。折り重ねた蓋で押しします。

