使用したセンナリの商品

カップ寿司

材料（200mlのカップ８個分）

★酢飯	ご飯2合
寿司酢(手巻きすし酢)	60cc
★具（お好みでどうぞ）	
錦糸卵	薄焼き卵３枚分
パプリカ（赤・黄）	2分の１
きゅうり	3分の１
ミニトマト	４個
ブロッコリー	小房で４個程度
スモークサーモン	４枚
いくら	大さじ1
ツナマヨコーン（ツナ缶2分の1缶・コーン缶3分の１缶・マヨネーズ大さじ１を混ぜ合わせる）	

作り方

１．いつもより少し固めに炊いたご飯に寿司酢を加えて切るように混ぜ、団扇であおいで手早く冷ましツヤを出す。

２．具の用意をします。ブロッコリーを小房に分け、茎とパプリカを星型で抜く。沸騰した湯に塩を加え、ブロッコリーと茎をさっと茹で水切りする。冷めたら爪楊枝を刺してピックにしておくと飾り付けやすい。サーモンは中心から外側に巻きつけてバラの形にし、中心にイクラを飾る。きゅうりのスライスで葉をつくる。

３．ご飯が冷めたらカップにご飯をふんわりと詰め、錦糸卵を敷き、それぞれサーモンのバラとツナマヨコーンをのせピックで飾り付ける。