



味噌巻き寿司を一緒に作ろう会



イベントレポート



1月18日(木)にオンラインイベント『味噌巻き寿司を一緒に作ろう会』を開催しました。

当日は皆さんと同じひかり味噌アンバサダーの深川さんに講師をしていただき、『CRAFT MISO 生糀』を使った味噌巻き寿司を作成しました。

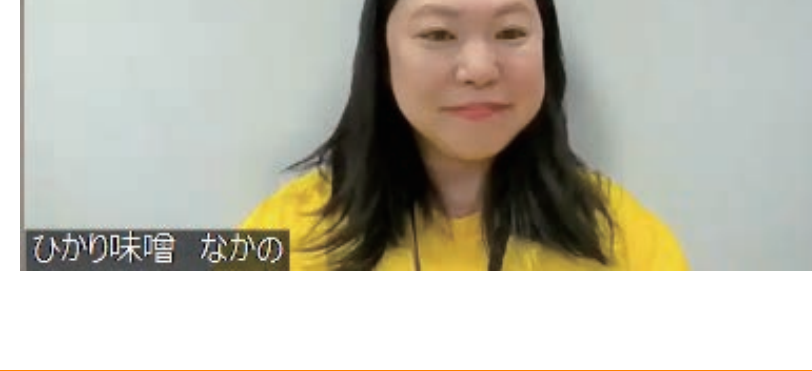
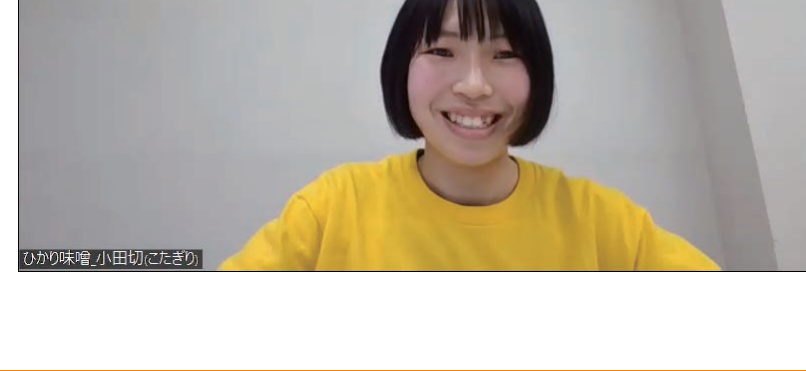
お忙しい中ご参加いただきました皆さん本当にありがとうございました。

オンラインイベントの様子を一部ご紹介させていただきます。

ひかり味噌メンバーの自己紹介



おなじみのおそろいのTシャツで参加です！



ひかり味噌について

こちらもおなじみですが、何回でも紹介しますよ！

ひかり味噌のこと、もっと詳しく知ってください♪

今回は品質保証担当から、ひかり味噌についての紹介です。



etc...



★ご質問もいただきましたよ★

Q シンガポールも輸出していますか？

A 『CRAFT MISO』や、『円熟』、『マル無』などなど味噌中心に販売しています！

お店によっては即席みそ汁などもあるかもです！

味噌巻き寿司を作ってみよう！

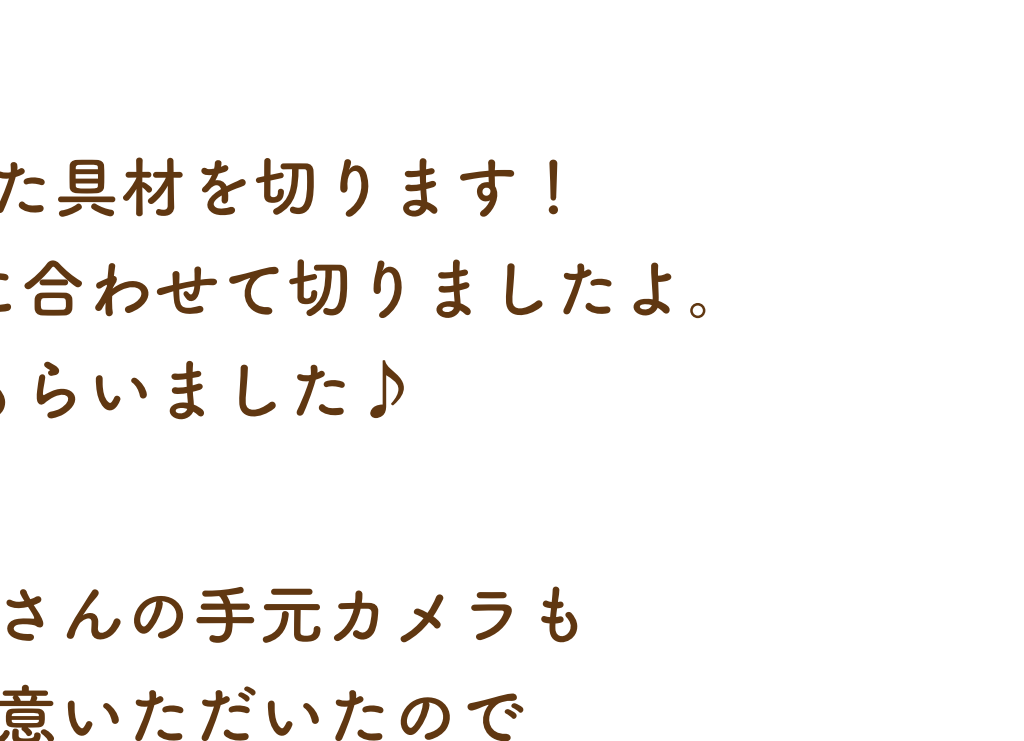
さあ、メインの味噌巻き寿司作りです。

講師としてひかり味噌アンバサダーでもある『深川さん』に

作り方を教えていただきました。



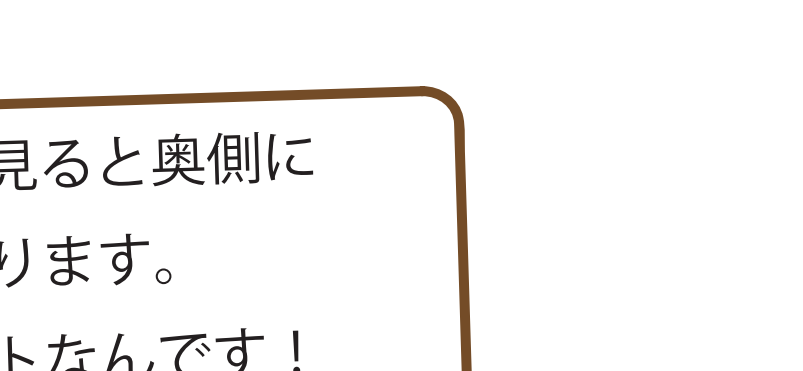
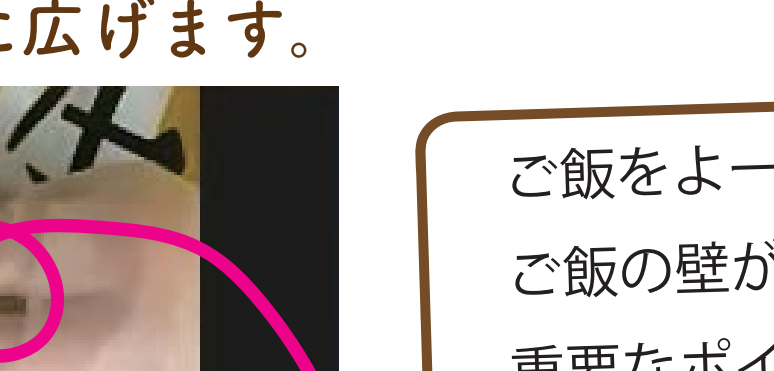
深川さんも黄色いTシャツです♪



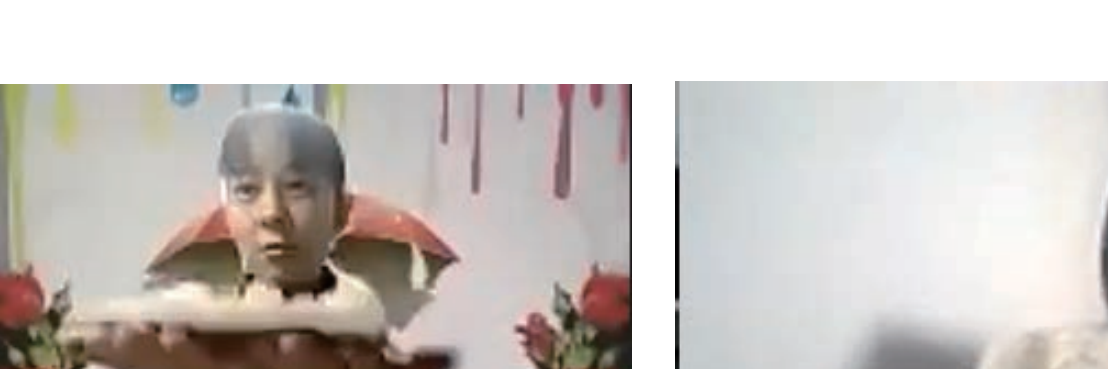
①海苔は全形の半分の大きさの半裁にし、用意した具材を切ります！
今回は用意したきゅうりとチーズを海苔の幅に合わせて切りましたよ。
海苔を切る時のポイントも深川さんに教えてもらいました♪



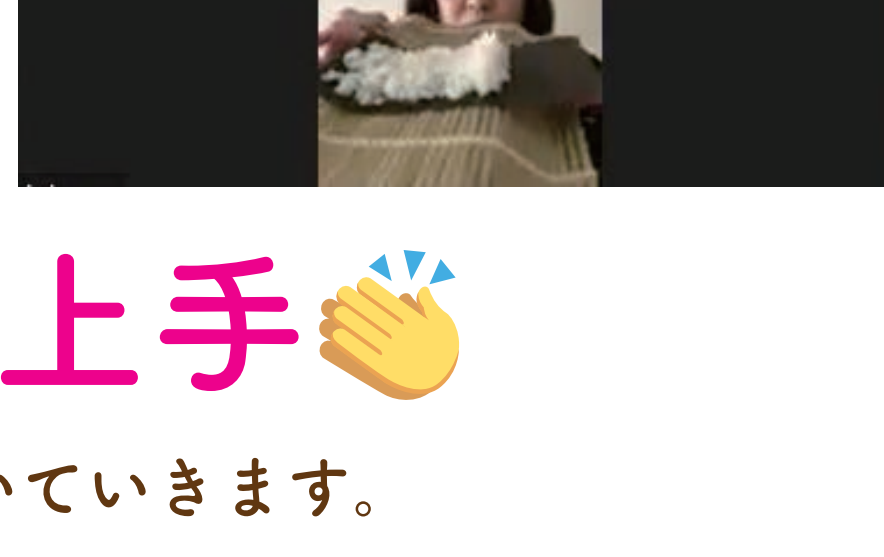
← 深川さんの手元カメラもご用意いただいたので確認もばっちりです！



②俵型にしたご飯を海苔に広げます。



ご飯をよく見ると奥側にご飯の壁があります。重要なポイントなんです！



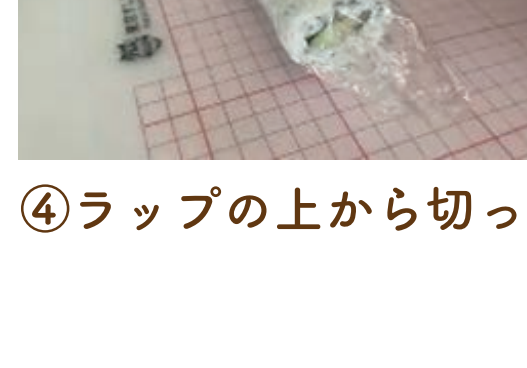
皆さんとっても上手👏

③『CRAFT MISO 生糀』とレタスとお肉をのせて巻いていきます。
その際に手前のご飯を奥側の壁のむこう側にくっつくように巻きます。
壁があることで具が流れていかず、キレイに真ん中に♪



裏巻きにも挑戦！

海苔とごはんが反対になる裏巻きにも挑戦しましたよ！



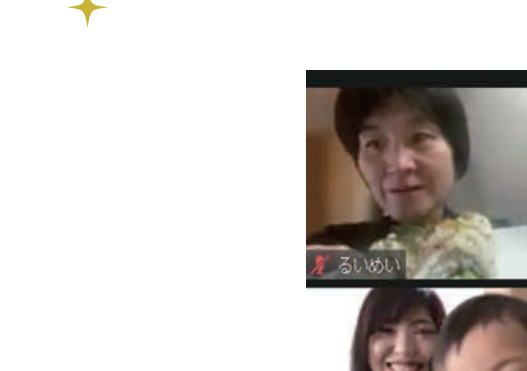
①海苔にご飯を広げて



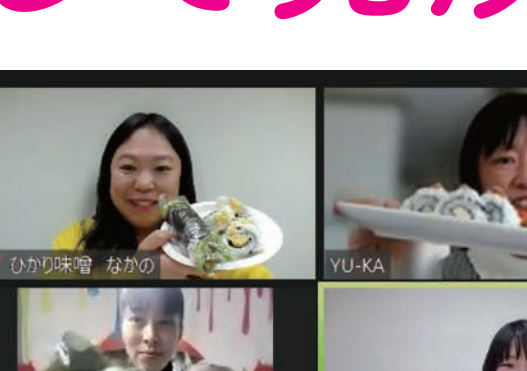
②ひっくり返して



③具をのせて巻きます

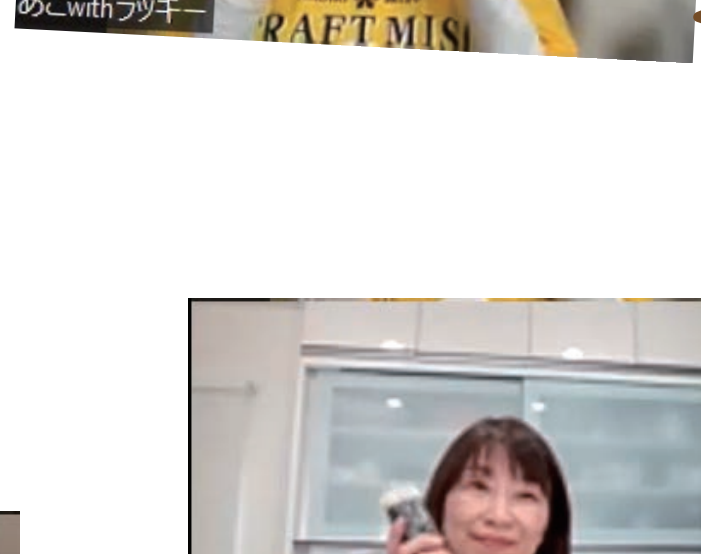
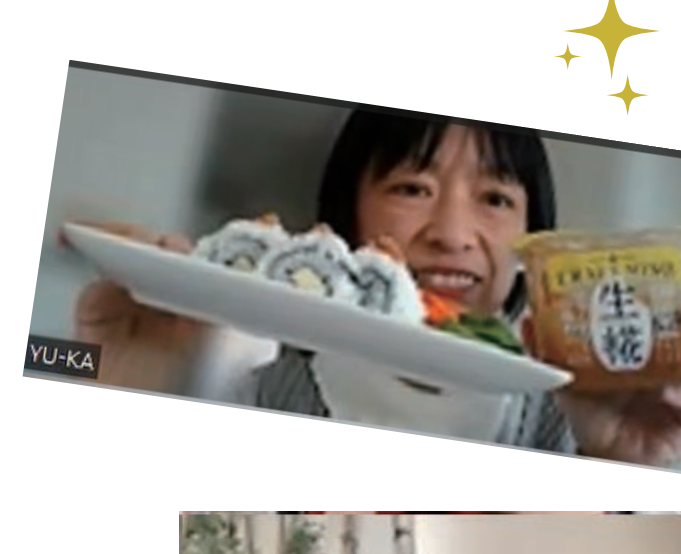


④ラップの上から切って

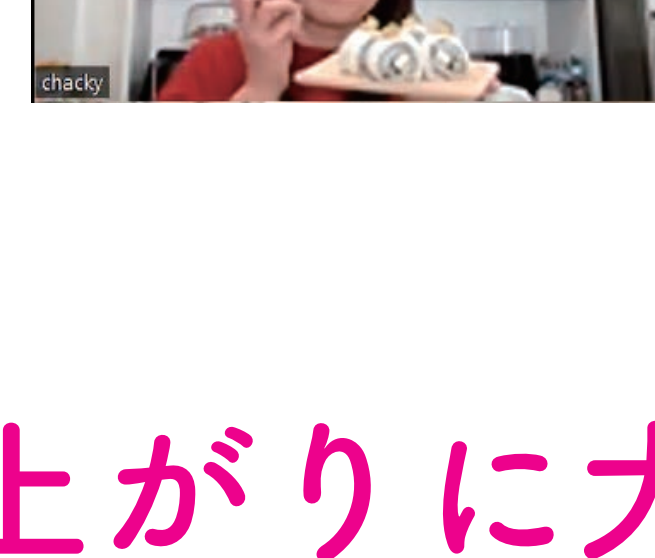
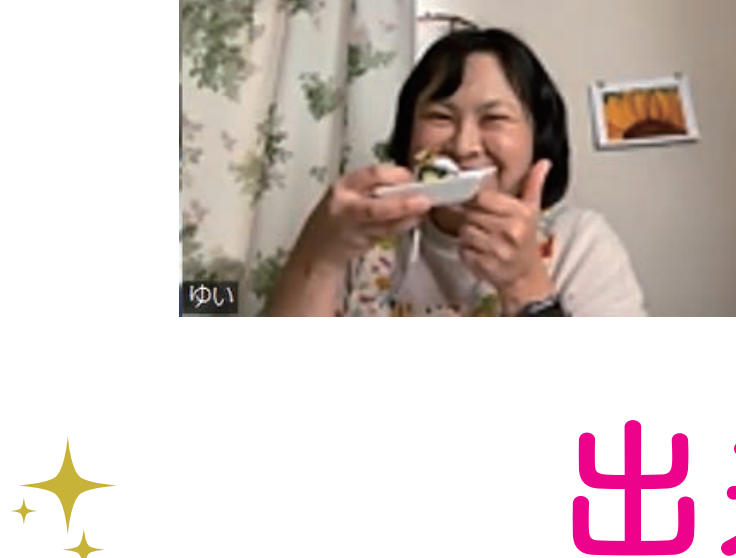


⑤味噌ときゅうりをのせて出来上がり♪

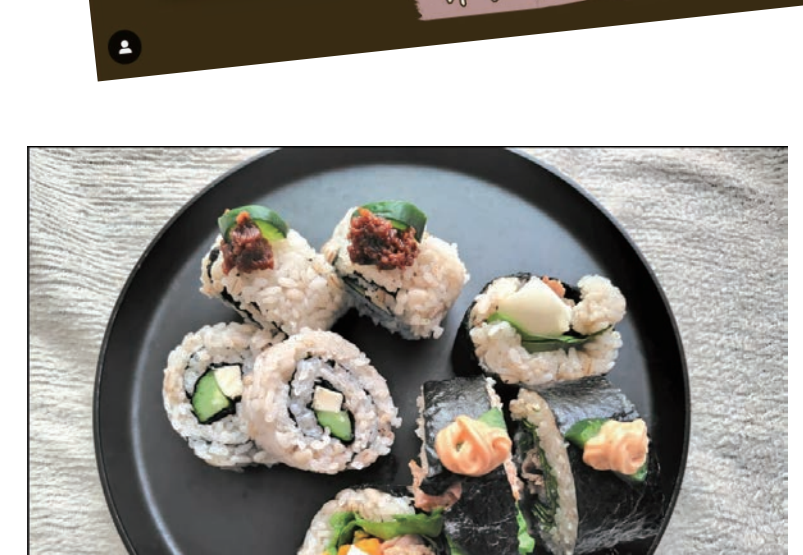
そして完成です！



あこさんはボランティアに参加していただいた際にお渡ししたCRAFT Tシャツで参加してくれました♪



出来上がりに大満足



たくさんのご参加ありがとうございました！