



## 1/4(火) おせちの残りで~うずまき寿司

(材料)

筑前煮  
伊達巻  
紅白なますなど  
酢飯  
海苔  
ごま

- ① おせちの残りは小さく刻んでおく。
- ② 海苔に酢飯を広げてごまを振り、1種類ずつ並べていく。
- ③ 太巻きとは違い、手前からぐるぐると巻いていく。
- ④ 食べやすい大きさに切り分ける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。