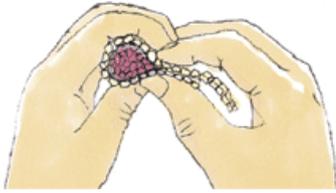
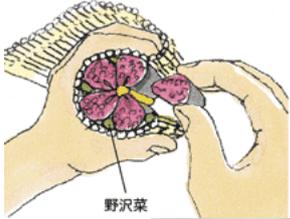


## 梅の花

1. 【花びらを5本作る。】  
海苔を1/3の大きさに切る。



2. 巻きすに1の海苔を敷き、ピンクのすし飯を均一に広げる。巻きすで巻き、1.5センチの丸か涙型に整える。(手で巻いてもOK!) 同じものを5本作る。



3. たくあんを芯にして花びら5本を整えながら、巻きすで組むか、写真のようにのせる。好みて緑の具を花びらの間に入れてもきれいに仕上がる。



4. 巻きす全体に海苔を敷いて、すし飯を薄めに広げる。③でつくった梅の花を包んで巻いたら、できあがり。

## バラの花

1. バラの花を作ります。薄焼き卵を作り、8対2の割合になるように縦に切る。小さい方をみじん切りにして、茶碗8分目のすし飯と混ぜて黄色のすし飯を作る。

2. 大きい方の薄焼き卵を巻きすに敷き、①のすし飯を薄くのせてうずまき状に巻く。(黄色のすし飯の代わりに、ピンクのすし飯を使ってもよい。また、手前のご飯を濃い色にすると、さらに仕上がりがきれいになる)  
→バラの花になる部分



3. 全体を巻く。  
巻きすに海苔を敷き、すし飯を薄く広げます。このとき、奥側は1~2センチあけておく。



4. 真ん中より少し手前にバラの花を置いて、両端に緑の具をのせる。バラの花の周りに、均等にすし飯がくるように巻きすで巻く。

## 裏巻き

1. 巻きすに海苔を敷き、すし飯を薄く広げる。

2. わりばしに酢をつけて斜めに置いて溝を作る。これを繰り返して、しま模様を作る。



3. 溝にピンクのすし飯をのせていく。その上にラップをして、ひっくり返して海苔が表になるようにする。



4. 海苔の上に好きな具をのせて、ラップを巻きすの代わりにして巻く。(ラップは巻かないように)



5. 最後に巻きすで形を整えて、できあがり。