



「ツナマヨ&干し椎茸のしそ巻おにぎり」

意外な取り合わせ、椎茸とマヨネーズは実は相性バツグンです！
海苔の代わりに青しそを巻いて、さっぱりとお召し上がりください。

材料名(1人前)			配合(g)	備考	作り方	
ふわっとしいたけ			10g	乾椎茸スライス	① 椎茸を軽く水洗いし、熱湯で2分程茹でる	
A	ツナ缶		80g	油切りしておく	その後ざるにとり軽く絞って水気を切る	
	マヨネーズ		30g	大2	(大きい椎茸は、カットしておく)	
	めんつゆ		5g	小1	② ①とAを混ぜ合わせる	
	昆布茶		1g	粉末	③ 白飯に塩をふり、②と具材として中央に入れて握る	
白飯			160g	2個分	④ 青しそで③を包んで出来上がり	
塩			適宜			
青しそ			2枚			
					商品名: ふわっとしいたけ	
					商品名: 椎茸スライス100-C	
					<p>規格: 150g 入数: 20 特長: 削り節感覚で使える「超薄切」の干し椎茸です。</p>	<p>規格: 1kg 入数: 10 特長: 同原料のお得な1kgサイズです。</p>

ツナマヨ&干し椎茸は、薄切りのバケッに載せたり、
トッピング具材としてもオススメです！

