



おにぎりレシピ部門

たくさんの応募作品の中から厳選された8つのおにぎりレシピをご紹介します! 味はもちろん、見た目の華やかさも楽しめる個性的なものが集まりました。

Here are eight rice ball recipes that have been carefully selected from a large number of entries! We have collected unique rice ball recipes that you can enjoy not only the taste but also the glamour of appearance.



わらびの風味・桜海老の香ばしさ・卵のまろやかさ、素材の味わいがお米の美味しさにマッチした、見た目も春らしいシンプル美味なおにぎりです。

材料(2人分)

- ごはん:200g ●わらび水煮:30g
- 桜えび(乾燥):4g ●卵:1個
- ごま油:適量 ●塩:少々
- 菜の花:適量



最優秀賞
Grand prize

わらびの
春色おにぎり

えびと山菜が奏でる
春味のハーモニー!

レシピ

- ①わらびは食べやすい長さに切り、卵は溶いておく。
- ②フライパンにごま油を熱し、わらびを入れ軽く炒めたら、卵を加え炒り玉子を作る。
- ③②にごはんと桜えびを入れ混ぜ合わせ、塩で味をととのえる。
- ④③を2等分にして三角形に成形し、菜の花とともに皿に盛り合わせる。

Warabi (Bracken) and Sakura shrimp (Sergia lucens) Rice ball

Simple and delicious rice ball with the taste of bracken, sakura shrimp and egg that goes well with the taste of rice. You can enjoy the look with the light color that feels like spring. **[Ingredients(Two servings)]**...Rice:200grams, Bracken boiled in water:30grams, Dried Sakura Shrimp:4grams, Egg:One, Sesame oil: To taste, Salt:dash, Canola flower:dash **[Recipe]**...①Cut the bracken into easy to eat lengths, and beat the eggs. ②Heat sesame oil in a frying pan, add the bracken and lightly fry, then add the egg and scramble the eggs. ③Add the rice and sakura shrimp to Step 2, mix, and season with salt. ④Divide ③ into ②, form into triangles, serve on a plate, arrange the rape blossoms, and it's done.