



ワンタッチ手巻寿司(円錐形)の製造方法

【準備するもの】

1. 手巻寿司フィルム



2. 寿司飯

寿司飯は、市販されている“旨みオイル”を加えて炊いて下さい。オイルが加わる事で、“寿司飯”と“包装シート”の接触部分の摩擦が少なくなり、手巻寿司の開封がスムーズになります。旨みオイルの量は生米1500gに対し、旨みオイル35ccを目安として下さい。

尚、炊飯後、寿司飯が十分に冷えていないと、時間の経過に伴い、寿司飯から発生する蒸気がフィルムの間隙から侵入し、手巻寿司を食する前に、海苔を湿らせてしまう場合がありますので、御注意下さい。寿司飯の温度は20°が理想的です。

3. テープ

手巻寿司1個につき、セロテープ3切れ(長さ、約1.5cm)が必要となります。

今日、セロテープを自動的にカットする機械も市販されています。

【手巻寿司の作り方】

- 1 手巻寿司フィルムの裏面を上にして置きます。左側2/3のフィルム部分に寿司飯を置きますが、写真の赤線で囲った角部には、寿司飯を載せないようにして下さい。

※補足説明)

寿司飯の量が多過ぎると、寿司飯の重さのため、開封する際、上部カバーが抜け難くなったり、カットテープが切れやすくなるなど、支障が出る場合がありますので、御注意下さい。



- 2 写真のように、具材を寿司飯中央から左角の寿司飯が載っていない部分寄りに、若干、突出する形で置きます。





- ③ 手巻寿司フィルムを左下角から図のように折り曲げて、寿司飯、具材を覆います。フィルムを折り曲げた部分が、上から見た場合、フィルム角(直角)を頂点とした二等辺三角形(90°45°45°)になるようにします。上辺は揃えて下さい。

※補足説明

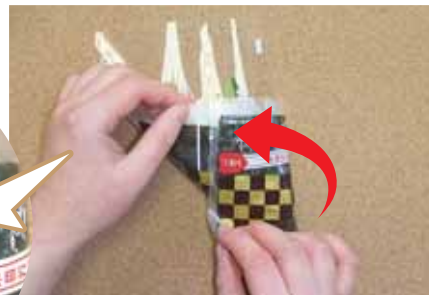
“下部つまみ”の部分には、フィルムを折り曲げる際、目印となるように白い縦線があります。



- ④ フィルムの残りの右側部分(1/3部分)を、右側から寿司本体に巻き付けます。円錐形の寿司本体が形成されます。

※補足説明

フィルムを寿司本体に巻きつける際、フィルムに印刷されている”目印線(白色)”と“フィルムの縁”を合わせるようにして下さい。



- ⑤ 手巻フィルム本体に装着されている”開封用カットテープ(透明色、2本)”から下側の部分(頂点寄りのスペース)で、フィルム端部をテープで固定します。

※補足説明

テープを留める際は、手巻寿司の側面に印刷されている長方形の目印(白色)と、フィルム端部に印刷されている同様の目印(長方形、白色)を重ね合わせ、上からテープを貼って下さい。



- ⑥ 寿司飯を手で上から抑え、寿司飯がフィルム開口部分から簡単に飛び出ないように、軽く押し固めます。



“カバー無し”のタイプはこれで完成です。

“カバー付き”のタイプについては、引き続き⑥以降の説明を御覧下さい。

※手巻寿司を製造した後の異物混入にはご注意下さい。



- ⑦ 手巻寿司フィルム上部についているカバーを折り曲げ、寿司飯を覆います。



- ⑧ カバーに印刷されている長方形の目印(白色)と、手巻寿司の側面に印刷されている同様の目印(長方形、白色)を重ねあわせ、その上からテープで固定します。



- ⑨ カバー部分で寿司飯を完全に覆った後、残ったカバー部分をそのまま手巻寿司の背面に巻き付けます。



- ⑩ 寿司頂点部において、カバーをテープ固定して下さい。(寿司頂点部には白色の三角形の目印がついています。その上からカバーをテープで留めて下さい。)



“カバー付き”のタイプの完成です。
※手巻寿司を製造した後の異物混入にはご注意ください。