

被告説明目録

1

**\* 使い方 \***

1 ご飯の上に本体をのせてa-bに具をふりかけます。

2 カバーをしてcに具をふりかけます。

3 本体・カバーを外してできあがり!!

裏返すと抜き型としても使えます。

\*詳細は付属レシピをご覧ください。

2

基本的な使い方



1 ご飯の上にまっすぐに製品(本体フレーム)をのせます。

**Point** ごはんを軽く押して平にならしておくことであがりキレイです。



2 本体フレームの中心部に具をふりかけます。

**Point** 小さめのスプーンなどで隙間ができないように詰めてください。



3 本体フレームの輪郭部に具をふりかけます。

**Point** かけすぎると、本体を外した時にこぼれてしまうので注意してください。



4 カバーをかぶせて軽く押し(中心の具を平らにします)外側に具をふりかけます。

**Point** 狭い箇所は竹串などを使うとキレイにできます。



5 製品(本体フレーム+カバー)を外します。

**Point** 製品を外す時は、具が崩れないようにまっすぐにゆっくりと持ち上げてください。



お好みに飾り付けてできあがり!!

## 抜き型として使う

裏返すと、本体フレームの中心部は抜き型としても使えます。カバーを付けてお使いください。



ハム・チーズ・薄焼き玉子などに。硬い食材(にんじんなど)は茹でてから抜いてください。



食パンを抜いて、



サンドイッチに

## アレンジレシピ

りんかく  
内側+輪郭に使用



<使用食材>

- 炒り玉子 : 顔
- 黒ごま : 輪郭
- にんじん : ハート・耳・蝶ネクタイ
- 海苔 : 目・口
- チーズ : 蝶ネクタイの中心
- ケチャップ : ほっぺ

りんかく  
外側+輪郭に使用



<使用食材>

- 炒り玉子 : 背景
- 白ごま : 輪郭
- にんじん : 花・耳・鼻
- 海苔 : 目・口
- ピーマン : 花の葉
- チーズ : 花の中心
- ケチャップ : ほっぺ

抜き型として使用



<使用食材>

- チーズ : 顔・手・星・リボンの中心
- 昆布の佃煮 : 髪・顔パーツ
- にんじん : リボン
- でんぶ : 背景
- 薄焼き玉子 : 流れ星
- ケチャップ : ほっぺ

# 他にもこんな食材で



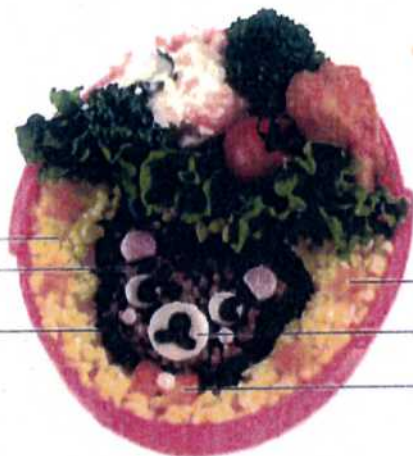
## 内側・外側

- ・ふりかけ
- ・炒り玉子
- ・鶏そぼろ
- ・でんぶ
- ・鮭フレーク
- ・たらこフレーク
- ・野菜パウダー



## りんかく 輪郭

- ・ふりかけ
- ・黒ごま
- ・白ごま
- ・野菜パウダー



## 飾り付け

- ・海苔
- ・スライスチーズ
- ・ハム
- ・ウィンナー
- ・昆布の佃煮
- ・にんじん
- ・ピーマン
- ・キュウリ
- ・薄焼き玉子

以上