

# ハッピー生春巻き 門松とりのレシピ



【ハッピー生春巻きマイスター横浜市 Kazumiさま考案のレシピ】  
お正月に多くのご家庭に登場するかまぼこを使って作る、お正月らしいハッピー生春巻きです  
お好みの具材を巻いて、作ってみてください！

## 使用商品 ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。  
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



## 材料 4本分

ケンミン ライスペーパー：4枚  
絵柄（具材：適量）

### 【門松】

かまぼこ：土台・お花  
アスパラ：松  
ちくわ：松を束ねる藁  
玉子焼き：飾り  
にんじん：お花  
カニカマ：水引  
マヨネーズ：接着用

### 【とり】

かまぼこ：とり  
にんじん：お花  
キャベツ：松

大葉：松  
マヨネーズ：接着用

### 中身の具材（お好みで）

お米100%ビーフン：適量  
野菜の千切り（キャベツ・たまねぎ・にんじんなど）  
アボカド：適量  
サラダ菜：適量  
大葉：適量  
サーモン・えびなど：適量

### ドレッシング

お好みのドレッシング：適量

## 作り方

(1)  
アスパラはサッと湯通し、ビーフンは4分ゆであと、水気を絞る。  
かまぼこ・玉子焼きは5mm幅程度に薄くスライスする。

(2)  
【とり】  
お花やとりなどを型抜きをする。  
大葉やサラダ菜の上に並べます。接着はマヨネーズを使います。

(3)  
【門松】  
同じように、大葉やサラダ菜の上に並べる。

(4)  
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）  
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

(5)  
完成した絵柄にもどしたライスペーパーをかぶせてひっくり返す。  
ひっくり返すとライスペーパーの上に絵柄が裏返して置かれた状態になります。  
お好みの具材を置く。

ライスペーパーを手前 左右 の順に折りたたむ。  
手前から奥へ具材を包み込みながら巻いていく。  
最後まで巻いて、表に見せたい絵柄が出てきたら完成です。

(6)  
他にも！Kazumiさまのハッピー生春巻きレシピはこちら