

# カリフォルニアロール

シークワースードレッシングの爽やかな風味を酸味が、カリフォルニアロールのフレッシュ感を引き立てます。



写真 1本分

## ご提案品 シークワースードレッシング

沖縄県産シークワースー果汁の魅力をもっと引き出したシークワースードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワースー特有の風味やすっきりとした酸味や甘味はサラダ等との相性に優れており、フルーティーでさわやかな味わいをお楽しみいただけます。

## 材料 2本分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	700g		
シークワースードレッシング	110g		
づけマグロ	100g		
グリーンリーフ	20g		
きゅうり	60g		
アボカド	120g		
レモン汁	10g		
マヨネーズ	10g		
海苔	2枚		
いり胡麻	15g		

## 作り方

- ① づけマグロ・きゅうりは1cm角の棒状に切り、アボカドは1cm角の棒状に切った後レモン汁をかける。
- ② ご飯にシークワースードレッシングを加えて混ぜる。
- ③ 海苔に②をうすく広げる。
- ④ ③をラップの上に裏返し、①・グリーンリーフ・マヨネーズをのせて巻く。
- ⑤ いり胡麻をまぶして2cm厚さに切る。