

くら寿司社員がおうちで過ごす年末年始の楽しみ方を伝授！
「くら寿司 おうちパーティー部」が
家族で楽しめるアレンジレシピを紹介！

～見た目も華やかなお寿司や余りがちなおせち料理など超簡単絶品アレンジ多数！

今年の年末年始は、新型コロナウイルスに加え、インフルエンザ感染対策などに考慮して、カウントダウンイベントや初詣への参加自粛などが叫ばれ、例年以上におうちで過ごす方が増えるのではないのでしょうか。そこで、おうちで楽しめるパーティーメニューを中心に、くら寿司が誇る「おうちパーティー部」のメンバーが誰でも簡単にできる、かつ絶品アレンジレシピを紹介します。

今年の年末年始は、家族と過ごすおうちでパーティー！
くら寿司が誇る商品開発者たちがおうちでも簡単にできる、
年末年始にぴったりのアレンジレシピを紹介！



「くら寿司 おうちパーティー部」

左:商品開発部 中村重男(なかむらしげお)、右:商品開発部 千代涼太(せんだいりょうた)



年末年始の「おうちパーティー」にぴったり！
「アレンジお寿司」3品



「飽きちゃうかも・・・」と言わせない！
絶品「おせちリメイク」3品

おうちパーティーを華やかに！ 「くら寿司 おうちパーティー部」部長 中村重男の 華麗な技が炸裂する“アレンジお寿司”

パーティーの食卓を華やかに彩る“アレンジお寿司”をご紹介します。特別な材料も道具も必要なく、どなたでも作れる簡単レシピです。具材やトッピングはお好きなものを組み合わせ可能で、アレンジ次第で、見た目も味もバリエーションがぐっと広がります。



クリスマスや年末年始におすすめ！みんなで楽しめるアレンジお寿司 3品



おうちで簡単三色押し寿司

お子さまでも食べられる材料で、安心・安全・無添加・健康！型は牛乳パックを使うので、手軽に作れます。

<材料>

白米、すし酢、えび、生サーモン、たまご、青のり、きゅうり、大根、ブロッコリー

<作り方>

- ① シャリをつくる(白米:すし酢=10:1~1.5を推奨！)
- ② 青のり、えびをそれぞれ①とまぜ、“混ぜシャリ”をつくる
- ③ 使用済み牛乳パックを底から高さ5cm程度にカットする
- ④ えびは塩茹でをし、丘上げにして冷ます
※丘上げ=ザルにあげる。水に漬けない
- ⑤ ブロッコリーは1房を4等分にして、塩茹でする
- ⑥ 全卵1個分に卵黄1個分を混ぜ、煎り卵をつくる
※細かく仕上げるため、弱火でじっくり煎りあげる
- ⑦ 大根は細切り、きゅうりはピーラーでスライスする
- ⑧ ③に青のりシャリ⇒シャリ⇒えびシャリの順に詰め、具材を飾って完成



<中村のワンポイントアドバイス>

牛乳パックにシャリを詰めるときは、押し込みすぎに注意しましょう。お米が潰れてしまい、粘りが出てしまうため「優しく」詰めるのがポイントです。上に乗せる具材は、お好みに合わせて選んでください。また、お寿司はネタと同じくらいシャリが重要です。くら寿司では、こだわりの“シャリ”を単品でお持ち帰り可能ですので、是非ご活用ください。

簡単！華やかまぜ寿司の茶巾すし

まぜ寿司を薄焼き卵でくるんだ、コロンとした可愛らしいお寿司です。えびやいくらなどのトッピングで華やかに。

<材料>

シャリ、椎茸(佃煮)、れんこん、絹さや、にんじん、白ごま、えび、いくら、たまご

<作り方>

- ① シャリをつくる
- ② 薄焼き玉子をつくる
※たまご 1 個で 20cm~24cm のフライパン 1 枚
- ③ れんこんとにんじんは、千切りもしくは角切りにして
ボイルし、すし酢に 5 分程漬ける
- ④ えびは塩茹でをし、丘上げにして冷ます
※丘上げ=ザルにあげる。水に漬けない
- ⑤ シャリに③の野菜、椎茸の佃煮を入れ混ぜシャリを
つくり、食べやすい大きさに小分けにする
- ⑥ ⑤で小分けした混ぜシャリを②の薄焼き卵でくるむ
- ⑦ ⑥の表面に十字の切れ目をいれ、開く
- ⑧ ⑦の切れ目に、えび、いくら、絹さやを飾って完成



<中村のワンポイントアドバイス>

薄焼き卵は少し厚めに作っても大丈夫。卵液に片栗粉を少し入れると、破れにくくなり、失敗が軽減されます。多少焦げ目がついてしまってもいいので、両面焼く事が大事です。

彩りロール寿司

海外で人気のロール寿司をおうちで再現。ダイナミックな見た目にもかかわらず、作り方はとってもカンタン！

<材料>

- ベース=シャリ、エビマヨ、アボカド
- レインボーロール=マグロ、ハマチ、鯛、えび、生サーモン、アボカド、レモン
- タイガーロール=えび、生サーモン、セルフィーユ、レモン
- レッドドラゴンロール=まぐろ、天かす

<作り方>

- ① 食べやすい大きさにカットしたエビマヨとアボカドを
シャリに混ぜる
- ② ①の混ぜシャリを食べやすい太さ棒状に形成する
- ③ 食品用ラップフィルムに具材を乗せる
- ④ ③の上に②を乗せ、巻きすしを作る要領で巻く
- ⑤ トッピングを乗せて完成



<中村のワンポイントアドバイス>

棒状に作ったシャリにネタを張り付けて、上からラップをかけてつまむような感覚で押さえると切り易くなります。上に乗せるネタはお好みのものを組み合わせれば、無数のバリエーションができます。

くら寿司の“アレンジの魔術師”こと 千代涼太が伝授！カンタンおせちリメイク術

新たな年の始まりを祈願するおせち。三が日の終わりが近づくと、余ってしまっとうしよ
うか悩まれる方も多いのではないのでしょうか。おせちのアレンジレシピも「くら寿司 おうち
パーティー部」にかかれれば、和風から洋風・中華、こってりもあっさりもお手の物！
「おせち料理」の簡単リメイクアイデアをご紹介します。



おせちリメイクの進化系！斬新な発想で“ビックラポン！”なおいしさです

黒豆と栗きんとんのトースト

クリームチーズの酸味が黒豆と栗きんとんにピッタリ！

<材料>

食パン、クリームチーズ、黒豆、栗きんとん、セルフィーユ

<作り方>

- ① 食パンをトーストする
- ② クリームチーズを塗る
- ③ 豆を半分、栗きんとんをまばらに飾る
- ④ セルフィーユを飾って完成



<千代のワンポイントアドバイス>

栗きんとんとクリームチーズは、1:1の割合がおすすめ。クリームチーズは、パンにたっぷり塗るのがおいしさのポイントです。

かまぼことかずのこの炒飯

斬新な組み合わせがくせになる、進化系炒飯。かずのこの
ポリポリした食感がいいアクセントです。

<材料>

ごはん、玉子、ねぎ、かまぼこ、かずのこ、焼豚、塩・こしょう、醤油、日本酒(お屠蘇)

<作り方>

- ① かまぼこかずのこを1cm角にカットする
- ② 焼豚が余っている場合は①同様にカットする
- ③ フライパンを熱して玉子を炒め、ごはんをいれる
- ④ 具材を全ていれて炒め、味つけする
- ⑤ 日本酒(お屠蘇)を少し振り掛けて酒気を飛ばす
- ⑥ 仕上げにバターを乗せて完成



<千代のワンポイントアドバイス>

炒飯は強火のイメージがありますが、フライパンは熱々でなくても大丈夫。弱火の状態でも玉子を炒め、ご飯・具材をそのまま入れます(かまぼこ・かずのこ・焼豚はそのままでも食べられるため)。仕上げに強火でさっと炒める事で具材の食感を活かします。

お煮しめのグラタン

おせちの代表メニューお煮しめが、グラタンに変身！？
味噌のコクが和と洋をおいしく融合します。

<材料>

お煮しめ、ホワイトソース、味噌、バター、チーズ

<作り方>

- ① お煮しめをバターと味噌で炒める
- ② ①にホワイトソースを絡める
- ③ 耐熱容器に②を流し込み、チーズをふる
- ④ オーブンでチーズに焦げ目がつくまで焼く



<千代のワンポイントアドバイス>

味噌はお好みでかくし味に。汁気を飛ばすような感じで具材をよく炒める事が大事です。

番外編！ インスタ映えするワンプレートおせちの盛り付け方

ここ数年のおせちでトレンドになっているのが「ワンプレートおせち」。
ひとり暮らしの方や、重箱を持っていない方、詰めるのが大変という方でも
気軽におせち料理を楽しむことができます。数々の大ヒット商品の「生みの親」
であり、日本料理の板前出身の商品開発部 松島由剛が綺麗で華やかに見える、
盛り付け方などをご紹介します。



ポイント①: 赤い食材を散らす

盛り付けの基本は赤い食材をお皿全体に散らすこと。このポイントさえきっちり
押さえれば、お皿全体が映えます。また、いくらなどのトッピングは、お皿全体
のバランスを見て、最後に盛り付けるとよいでしょう。



ポイント②: 器の中心にくぼみをつくる

お皿の真ん中を低く、両端を立てるのがポイントです。
一皿の中で高低差をつけることで、動きをつけます。



ポイント③: 食材の角度を揃える

表面を見せるのか、側面を見せるのか、盛り付ける食材の角度を揃えると
見た目も美しく見えます。また、重ねるときは少しずつずらすのがポイントです。



買ってそのままおうちで家族と楽しめる！くら寿司お持ち帰りメニュー特集！

くら寿司は、中食需要の高まりを受け、今年お持ち帰りメニューを拡充。様々な商品がお持ち帰りできるようになり、おうちでもくら寿司を楽しんでいただけます。今回その中から、食卓を彩るおすすめ商品をご紹介します。

下記以外の商品の詳細は、くら寿司公式サイト(<https://www.kurasushi.co.jp/takeout/>)をご参照ください。

安心安全の素材にこだわったくら寿司で年末年始を！「お持ち帰り寿司」

今年4月に初登場以来、大好評いただいている、にぎり寿司がご自宅で気軽に楽しめる、「おうちでくら寿司ファミリーセット」をはじめ、人気のネタを揃えた「大サービスセット」など、ご家族でくら寿司のお寿司をお楽しみいただけます。



おうちでくら寿司ファミリーセット
1,580円(税抜)

人気ネタ14種、すし飯、のり付(4~5人前)



大サービスセット(50貫)
2,000円(税抜)

今だけ通常価格2,500円(税抜)→2,000円(税抜)
まぐろ、サーモン、尾なしえび、たまご、真いか、焼きはらす、
いなり、ねぎまぐろ、コーン、サラダ
※容器を2つに分けてご提供させていただきます



シャリ(150g)
80円(税抜)

くら寿司こだわりの“シャリ”を使用すると、
上記でご紹介したお寿司の
アレンジメニューなどもご自宅で簡単に
作っていただけます。

厳選素材と高級食材に彩られた、年始を祝う、「寿司屋の特製おせち」

「なます」「紅白かまぼこ」「田作り」など定番のおせちに加え、「数の子」「いくら」などの厳選された高級食材や、「えぞあわび煮」「車海老艶煮」「明石たこ柔らか煮」など、寿司屋自慢の魚のおせちもご用意。さらに「ローストビーフ」「豚の角煮オレンジソース」「合鴨ロース煮」など、お肉のおせちも充実しています。そして今年は、SNS上で話題を呼んだ、「アマビエ」の和菓子が2種入ります。彩り豊かで食べ飽きさせない、年始を祝うのにぴったりな「寿司屋自慢のおせち」です。

商品詳細は、こちらをご参考ください。http://osechi.kura-order.jp/products/detail.php?product_id=67



くら寿司お食事券
3,000円分付

豪華おせち三段重 25,000円(税抜・送料込み)



●吉の重

真だら子旨煮、巻湯葉、真鱈旨煮、葉付き金柑、味付数の子、若桃甘露煮、えぞあわび煮、鰯の照り焼き、車海老艶煮、子持鮎甘露煮、田作り、バイ貝、スモークサーモンロール

●武の重

かまぼこ・白、かまぼこ・紅、合鴨ロース煮、ローストビーフ、いくら、黒豆(金粉)、渋皮栗甘露、きんとき餡、オレンジクリームチーズ、伊達巻、昆布巻、豚の角煮オレンジソース、くるみ甘露煮、葉付き金柑

●参の重

紅白ゆずなます、明石たこやわらか煮、京だし巻き、れんこん煮、竹の子煮、寿印味付高野豆腐、手綱こんにゃく、帆立旨煮、六角里芋、和菓子アマビエさん(青)、和菓子アマビエさん(ピンク)、花にんじん、ふき煮、椎茸含め煮、ごぼう煮、松笠くわい