



I·V·Aレポート

認定No.

ニックネーム:

213

コアラママ

タイトル:

Iwaki Laikiライブキッチン
～おにぎり浅草宿六直伝！おにぎりワークショップ～

「Iwaki Laikiライブキッチン
～おにぎり浅草宿六直伝！おにぎりワークショップ～」に
参加させていただきました。

なんと ミシュラン東京に掲載されたおにぎりの名店、
メディアでも有名な三浦先生直伝です。

高級品イワキライキPremiumを使い土鍋でご飯を炊きました。

炊きあがったら、ご飯は切らずに、

シャモジでおにぎり1つ分を まな板に乗せ、

握る高さの半分の高さに広げて具をのせ、

広げた周りからご飯をつまみ、具に被せる。

握る時は、水を人差し指に浸けて掌にのばし、

両手の親指と人差し指で軽く三角形にしてから、

3本指に塩をつけ掌にのばし、3回握って 海苔に乗せて出来上がり。

ポイントは握りすぎない事だそうです。

ふんわり美味しくいただきました☆

三浦先生はとてもユニークで…Premiumで楽しいひとときでした。

貴重な体験をありがとうございました。

