



かまぼこが入ったお弁当

Kisen presents. kamaboko in obentou series



【☆ボーノ恵方巻☆】

二月三日は節分の日です。

節分と言えば『恵方巻き』。

巻き寿司を使うのは「福を巻き込む」

という謂れがあるそうです。

福も巻き込むボーノ棒を使った

ニュースタイル恵方巻きがコチラ☆

《材料》

- ボーノ棒（イカ、サーモン、チキンの3種）
- ごはん
- ふりかけ（ゆかり、かつお、シヤケ）
- のり
- グリーンレタス
- 卵焼き（味付けは好みで）
- お好みでマヨネーズ

《作り方》

- ① ごはんは3種類それぞれのふりかけを混ぜる。
（イカにはゆかり、サーモンにシヤケ、チキン
にかつおを混ぜています）
- ② 卵焼きを作り、巻きやすい大きさに切る。
- ③ のりにご飯と材料を乗せ、巻いたら完成！



▶ 商品ページへ

チーズをたっぷりを使い、3種類の素材を贅沢に混ぜ込んだ、イタリアンでボーノなスティックタイプのかまぼこです。

味は、黒胡椒のスパイスがピリツときいた「イカ&ペッパー」、スモークの香りがたまらない贅沢なサーモンとチーズが相性ぴったりの「スモークサーモン」、バジルの香りとチキンの旨味が絡み合う「バジルチキン」の3種類。

今月の かまぼこ



「ボーノ棒」

2016 年 1 月