

Popin' Cookin'
快乐的寿司店

たのしいおすし屋さん



口味

金枪鱼：葡萄味
鲑鱼子：桔子苏打味
鸡蛋：苹果味
酱油：苏打味

只用水便能完成！

致家长

因本品由儿童自己制作会很困难，
所以请务必在家长的帮助下完成。

本商品不使用合成着色剂·防腐
剂，而是使用天然着色剂。
仅使用有安全保障的原材料。

保存料
合成着色料
ゼロ



浏览网站享受更多的乐趣吧。

<http://www.nerune.jp/>

制作方法

请先将桌子擦干净，并将手洗
干净以后再开始制作。

准备好一杯水！

先读做法再开始做！

内装物品



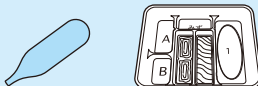
ごはんのもと (蓝色的原料袋)
たまごのもと (黄色的原料袋)
まぐろのもと (粉色的原料袋)



イクラのもとA (绿色的原料袋)
イクラのもとB (橙色的原料袋)
しょうゆのもと (咖啡色的原料袋)



软糖 小勺



吸液管 托盘

打开袋子，取出袋中所有物品。袋子可
当作“寿司店纸板”使用哦！请在纸板上
制作点心哦！



在托盘上标有“みず”的地方中加入水。如果小勺上沾有点心的话，可以在这里清洗。

1 开始制作米饭吧！



加水至托盘1中凹槽内侧横线处。
然后放入“蓝色的原料袋粉末”，
搅拌均匀直到成团。

※搅拌时注意不要将粉末散落
到外面。

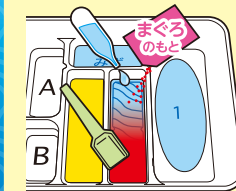
2 开始制作鸡蛋吧！



向托盘上画有漩涡的地方中加
入水，直到旁边的横线为止。
然后放入“黄色的原料袋粉末”，
搅拌均匀后摊平。

※等待3分钟便会凝固哦。

3 开始制作金枪鱼吧！



向托盘上画有波浪线的地方中
加入水，直到旁边的横线为止。
然后放入“粉色的原料袋粉末”，
搅拌均匀后摊平。

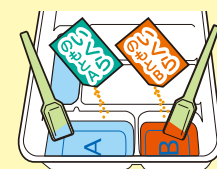
※等待3分钟便会凝固哦。

4 开始制作海苔吧！



将黑色的软糖按照
“寿司店纸板”中“海
苔的大小指示线”的
尺寸用手摊开。

5 开始制作鲑鱼子吧！



加水至托盘A旁边的横线处。然后放入
“绿色的原料袋粉末”，搅拌均匀，使它
充分溶解。加水至托盘B旁边的横线处，
放入“橙色的原料袋粉末”，搅拌均匀，
使它充分溶解。



用吸管吸取B溶液，从A溶液上方
3厘米左右的位置，慢慢一滴一滴
滴下后，果冻粒便完成啦。

6 嘿！开始制作寿司吧！

将前面制作出来的材料组合起来，做成各种各样的寿司吧！★“寿司店纸板”上也标有制作方法哦！

将米饭捏成团！



饭团的制作方法
饭团的大小
参考一下“寿司店
纸板”吧。可以制
作6个左右哦！

鸡蛋



将鸡蛋对半切开



翻过来放到上面



鸡蛋寿司便完成啦！

金枪鱼



将金枪鱼对半切开



翻过来放到上面



金枪鱼寿司便完成啦！

鲑鱼子



将海苔包到饭团上，再用
小勺把鲑鱼子盛到饭团上，
鲑鱼子卷寿司便完成啦！

什锦寿司的制作方法请参考“寿司店纸板”哦！

开始制作酱油！



用吸管吸取半管水，加到托
盘1中。然后放入“咖啡色
的原料袋粉末”，搅拌均匀
后，“酱油”便完成啦！

将做好的寿司蘸着酱油吃吧！



完成啦！

