

PRESS RELEASE

# 恵方巻きは

# 飾り巻きずしで



節分に恵方巻きを食べよう

## 2014年は東北東！

節分にその年の吉方位を向いて太巻きずしを食べると幸福が訪れるといわれています。さらにいいことがあるように願いを込めたのが、川澄式の縁起のよい飾り巻きずし。だるま、打出の小槌、七福巻きなど、自宅で作ることができます。

## 「川澄式飾り巻きずし」とは

見た目が**かわいい**！食べて**おいしい**！作って**楽しい**！巻きずしのこと！

太巻きの断面に花や動物など、さまざまな絵柄を表現する「飾り巻きずし」は、切った断面に絵柄が出てくる金太郎あめの巻きずし版と言ったほうがわかりやすいかもしれません。

飾り巻きずしの第一人者で、テレビでも引っ張りだこの川澄 健さんが考案した飾り巻きずしは、従来の巻きずしのワクを超えて、まるで芸術品のような仕上がりです。これを自宅で作って楽しめる『川澄健のいちばんわかりやすい！ 飾り巻きずしの作り方』が出版されました。

飾り巻きずしの掲載点数は40点以上。写真の恵方巻き用のもの以外にも、ひなまつりやお祝い、ホームパーティーやお弁当にといろいろなシーンで活躍しそうなものばかりです。大きなプロセス写真入りでわかりやすく、子どもといっしょに作って楽しむことができます。

川澄 健：川澄飾りずし協会会長、川澄飾り巻きずし普及会主宰。テレビ東京のTVチャンピオン全国すし職人握り技選手権で3度優勝。日本はもとより世界に飾り巻きずしを広めている。

川澄健さんのメディア出演等も可能です。

問い合わせは下記まで

(株)主婦の友社 第1編集部 担当：中野明子 TEL03-5280-7537

〒112-8675 文京区関口1-44-10 [menakano@shufunotomo.co.jp](mailto:menakano@shufunotomo.co.jp)



『川澄健のいちばんわかりやすい！ 飾り巻きずしの作り方』  
定価：本体 1200円＋税  
体裁：AB判 112ページ  
ISBN：978-4-07-291983-5