



彩り鯛めし

材料
(5人分)
ごはん 茶碗3杯弱
鯛さしみ用 4〜5切れ×5
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
肥前佐嘉角屋【だし醤油】大さじ2
白いりごま お好み量
青しそ 適量
わさび お好み量
花穂しそ お好みで



料理時間
10分未満

作り方
①さしみ用鯛を【だし醤油】【野菜だれ】に漬け込む
②器にごはんを盛り、①と青しそとわさび、花穂しそ等のせ飾る

(ポイント)
盛り付けた後で漬け汁を少量ごはんにかけてさらに美味しくなります

紅くると手毬寿司

材料
(手毬寿司10〜12個分)
熱々ごはん 300g
寿司酢 大さじ2 (今回は庄分酢さんの美味酢)
紅くると大根 100g (スライサーでスライス)
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
柚子胡椒



作り方
①スライスした紅くるとをイチウ切りにし、保存袋や容器に入れ【野菜だれ】をかけて5分程度置く
②熱々ごはんを寿司酢を混ぜ合わせ酢飯を作り10〜12等分にして冷ましておく
③しっかり水気を切った①5枚をラップに並べ②のごはんをのせて包み丸く形をつくり、ラップを外して器に盛り付ける

料理時間
10分〜20分

ポイント
巻き方のコツ→
ラップの中央に花びらの先端がくるように空間をつくって5枚の①を並べて酢飯をのせると綺麗な形になります。浅漬けにした紅くるとはキッチンペーパーなどで水気をしっかりとってください
柚子胡椒はお好みで

餅雑炊〜角屋の野菜だれと餅〜

材料
ごはん 茶碗一杯分 (サツと水洗いしてぬめりをとります)
水 ごはんの5〜6倍量
大根 5cm (短冊切り)
切りもち 3個 (1.5cm角)
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ2

お好み 三つ葉 適量
作り方

①鍋にごはん・水・大根を入れ火にかけます
②①が沸騰してきたら【野菜だれ】を加える
③②の大根に火が通ったら切りもちを入れ、弱火で煮る



ひとりと
野菜だれのほのかな酸味と大根でさっぱりしてお餅なのに胃もたれせずいただけます。

料理時間
10分〜20分

南瓜のクリームチーズきんとん

材料
(作りやすい分量)
南瓜 1/4カット (約300gほど)
クリームチーズ 30〜40g
肥前佐嘉角屋【だし醤油】 小さじ1
塩 ひとつまみ
砂糖 大さじ2
レモン汁 小さじ1



作り方
①南瓜は皮付きのまま水に濡らしラップで包み、600w5〜6分レンジで加熱する
②①の南瓜を皮を外し、ヘラで潰す。クリームチーズ〜レモン汁までを入れ混ぜ合わせる
まるでチーズケーキのような味わい!

料理時間
10分〜20分