

2026年



3月・4月

角屋のごはんレシピ



肥前佐嘉 角屋



〜鶏手羽元とじゃが芋の旨塩煮〜

材料 (3人分)

- 鶏手羽元または手羽中 6本 (手羽元は骨に沿って切り込みを入れる)
- サラダ油 適量
- じゃが芋 中2個 (大きめ一口大)
- 人参 1/2本 (乱切り)
- ブロッコリー 1/3株 (小房に分ける)
- 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ3
- 水 適量
- 粗挽きこしょうまたは柚子こしょう お好みで



作り方

- ①鍋に油を熱し鶏手羽元を入れ両面に焼き色が付くまで焼きじゃが芋、人参を加え炒める
- ②①の全体に油がまわったら【野菜だれ】と水を加えアクをとりながら10〜15分ほど煮る
- ③②のじゃが芋が柔らかくなったらブロッコリーを加え加熱する



料理時間
20分以上

ポイント

器に盛り付けた後、こしょうや柚子こしょうをお好みで

〜味噌エビマヨ〜

材料 (作りやすい分量)

- エビ 約10尾 (下処理しておく)
- 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
- 片栗粉 大さじ1
- サラダ油 大さじ2
- にんにく、生姜チューブ 各小さじ1
(味噌マヨソース※●を混ぜ合わせておく)
- 肥前佐嘉角屋【みそだれ】大さじ2
- マヨネーズ 大さじ2
- ・
- ブロッコリー お好み量 (小房に分けて塩茹で)



料理時間
10〜20分

作り方

- ①下処理をしたエビに【野菜だれ】にんにく、生姜で下味をつける
- ②①のエビに片栗粉をまぶし、熱したフライパンにオリーブオイルを引いてエビを両面焼く
- ③焼けた②の余分な油はキッチンペーパーで拭き取り味噌マヨソースで和え器に盛り付ける

エビはしっかり加熱後火を止めてから味噌マヨソースで和えるとマヨネーズが分離せず綺麗に仕上がります

〜鯛のサラダ仕立て〜

材料

- (作りやすい分量)
- 鯉のたたきの柵 約200g (お好みの厚さにスライス)
- ◆今回は鯛の刺身を使用
- 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
- グリーンカールなどのレタス類 1/2個分 (食べやすい大きさにちぎる)
- 新玉ねぎ 1/2個 (薄スライス)
- ミニトマト、万能ネギ、大葉 お好み量



- 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ2
- 肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ1
- ごま油 大さじ1
- にんにくチューブ または市販のにんにくチップお好み量
- すりごま 大さじ1



料理時間
10〜20分

作り方

- ①鯛に【野菜だれ】を絡めておく
- ②●調味料を全て混ぜ合わせる
- ③大きめな器にグリーンカール、新玉ねぎ、鯉を盛り付け、お好みでミニトマトなども盛り付ける。②をかける

〜海鮮ちらし寿司〜

(4人分)

ごはん 3合分

(合わせ酢または市販寿司酢)

酢 大さじ4、砂糖 大さじ3、塩 小さじ2、肥前佐嘉角屋【だし醤油】小さじ1 → しっかり混ぜ合わせる または市販寿司酢+【だし醤油】小さじ1 → 混ぜ合わせる

まぐろ刺身さく (食べやすい大きさに切る)
肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ1

サーモン刺身さく (食べやすい大きさに切る)
刺身用帆立 (食べやすい大きさに切る)
刺身用鯛 (食べやすい大きさに切る)
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1

その他イクラ・しめ鯖やコハダの酢じめ・寿司えび



- ①温かいごはんに合わせて酢を混ぜ合わせ、粗熱をとり酢飯を作っておく
- ②まぐろは【丸大豆醤油】で醤油漬けにし、サーモン・帆立は【野菜だれ】でまぶしておく
- ③器に①を敷き詰め具材をのせ盛り付ける

料理時間
20分以上

