

2026年

5月・6月 角屋ごはんレシピ

肥前佐嘉角屋 

はちみつ味噌

材料 (作りやすい分量)
肥前佐嘉角屋【米と麦味噌】100g
はちみつ 50g

作り方
①【米と麦味噌】とはちみつをよく混ぜ合わせる

②野菜をディップして食べるもよし、料理の調味料として使用するもよしです



密封容器に入れて冷蔵庫で保存して活用してください
硬くなってきたら水やお酒を使ってレンジ加熱すると使いやすくなります



料理時間
10分未満

はちみつ味噌を使ったレシピ ↓ ↓ ↓

黄ズッキーニとししとうのラタトゥイユ

材料 (作りやすい分量)
黄ズッキーニ 1本 (1cmイチョウ切り)
トマト 2個 (乱切り)
ししとう 6本 (3等分に切る)
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1.5
オリーブオイル 大さじ2
にんにくチューブ 3cm～
粗びきこしょう お好みで



作り方
①フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ加熱する
②黄ズッキーニとトマトを加え炒め【野菜だれ】で調味し水分が半分くらいになるまで加熱する
③ししとうを加え加熱し器に盛り付ける

野菜だけのラタトゥイユ
冷蔵庫で冷たく冷やしても美味しいです！
冷製パスタにしたり、チキンのソースにしたり便利です

料理時間
10分未満



鶏肉とピーマンのはちみつ味噌炒め

材料 (作りやすい分量)
鶏もも肉 約200g (1枚) (一口大)
ピーマン 3個 (小ぶり使用) (乱切り)
サラダ油 適量
はちみつ味噌 大さじ1
酒または水 大さじ1
ブラックペッパー 適量 (多め)



作り方
①熱したフライパンにサラダ油をしき、鶏もも肉、ピーマンの順に炒める
②酒または水ではちみつ味噌を伸ばしておいた調味料を①に加え炒め合わせる
③②にブラックペッパーを多めに振り、器に盛り付ける

料理時間
10分未満



和風カプレーゼ

材料 (作りやすい分量)
ひとくちモッツアレラチーズ 1袋
肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ1
ミニトマト 6個 (半分にする)
ブラックペッパー 適量
エクストラバージンオイル 適量
青じそ 1枚 (千切り)



作り方
①モッツアレラチーズに【丸大豆醤油】に半日漬け込む
②①とミニトマトにブラックペッパーとオイルを混ぜ合わせる
③②を器に盛り付け青じそを添える

(ポイント)
容器にモッツアレラチーズと【丸大豆醤油】を入れて半日置く時、時々容器をふって丸大豆醤油を絡めてください

料理時間
20分以上
漬け込み時間含む

