

2026年

7・8月

角屋のごはんレシピ

肥前佐嘉 角屋



### ^^えびとおくらのくずし豆腐^^

材料

(2人分)  
作り方  
絹ごし豆腐 1丁 (キッチンペーパーに包みレンジ600w1分半加熱)  
むきえび 140g (1cm角程度に切る)  
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】小さじ1  
おくら 6本 (5mm幅の小口切り)  
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ2



①むきえびに【野菜だれ】で下味をつけ容器にいれかるくラップをかけて600w電子レンジ1分半加熱し冷ます

②おくらはラップに包んで600w電子レンジ1分加熱後冷ます

③冷まして水分を切った豆腐を手でくずし①②を【ごま醤油】で和える

(ポイント)  
水分が気になるようでしたら、お好みですりごまを加えてください

料理時間  
10分未満



材料 (作りやすい分量)

豚ひき肉 150g  
なす 3本 (食べやすい長さの小口切り)  
長ネギ 1本 (みじん切り)  
にんにくチューブ 1cm  
生姜チューブ 1cm  
豆板醤 2cm  
ごま油 適量  
水 150cc  
肥前佐嘉角屋【麦味噌】大さじ2  
肥前佐嘉角屋【だし醤油】小さじ1  
砂糖 小さじ2  
水溶き片栗粉 適量

### ^^味噌麻婆茄子^^



①熱したフライパンにごま油を入れ、にんにくチューブと生姜チューブ、長ネギ、豆板醤を入れ香りを出し、豚ひき肉を炒める

②①の豚ひき肉が炒まったところになすも入れ炒め合わせ、水～砂糖を入れ煮る

③②を水溶き片栗粉でとろみをつける

ポイント

にんにく、生姜、豆板醤はお好み量で！



料理時間  
10分～20分

### ^^冷やしツナごまうどん^^

材料 (2人分)  
冷凍うどん 2玉  
トマト 1/2個 (食べやすい大きさ)  
きゅうり 1/4本 (ななめ半月)  
ツナ缶 1缶 (缶汁をきる)  
◆肥前佐嘉角屋【だし醤油】大さじ2  
◆肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ3  
◆マヨネーズ 大さじ2



作り方

①うどんは袋の表示通りにレンジ加熱し、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる

②◆の調味料を混ぜ合わせたれを作る

③器に①のうどんとトマト胡瓜を盛りつけ、②のたれをかける

料理時間  
10分～20分

### ^^もずくおくら^^

材料

(2～3人分)  
もずく 100g程度 (水洗いして水気を切る)  
おくら 3本 (ヘタを取りラップに包み600wレンジ加熱1分)  
肥前佐嘉角屋【だし醤油】小さじ1  
◆穀物酢 大さじ1～1.5  
◆肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ0.5  
◆砂糖 大さじ1



作り方

①加熱したおくらを小口切りにして【だし醤油】で下味つけ冷ます

②ボウルにもずくと①のおくらを混ぜ合わせる

③◆調味料で合わせ酢を作り、②と合わせ酢を混ぜ合わせて調味し器に盛り付ける

(ポイント)

おくらは細かく切ると粘りが増してトロトロのもずくになります お好みの大きさでお試ください



料理時間  
10～20分