2026年　11月・12月　角屋のごはんレシピ

肥前佐嘉 角屋

～～中華味噌スープ～～

料理時間
10～20分

材料（３～4人分）
玉ねぎ　1/2個（小さめ角切り）
人参　1/2個（小さめ角切り）
じゃがいも　1個（小さめ角切り）
小松菜　1株（小口切り）
豚バラ焼豚　50g（小さめ角切り）
ごま油　適量
水　600cc
肥前佐嘉角屋【だし醤油】大さじ1
肥前佐嘉角屋【米と麦味噌】大さじ2
ラー油　お好み量



作り方
①鍋にごま油をしき、小松菜以外の具材をじっくり炒める

②全体に油がまわり、ある程度炒まったところに水とだし醤油を入れ煮込む

③②の野菜が柔らかくなったら、小松菜と【米と麦味噌】を入れ弱火で煮る



（ポイント）
器に盛り付けてからラー油をお好みでご利用ください
ピリッと食べ応えあるスープです。

～～えびと野菜の温野菜サラダ～～

材料（2人分）
むきえび　6尾　（皮を剥き下処理をする）
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】小さじ2
南瓜　1/12玉　（1㎝角切りレンジ600ｗ2分加熱）
赤パプリカ　1/2個（食べやすい大きさ）
ブロッコリー　1/3株（小房に分ける）
＜ごまだれソース＞
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ2
マヨネーズ　大さじ1.54人～6人分）



作り方
①むきえびは【野菜だれ】をかけて耐熱容器に入れレンジ600ｗ1分40秒加熱

②フライパンを熱し少量のサラダ油を加え南瓜、パプリカ、ブロッコリーを焼く

③器に①のむきえびと②の野菜を盛り付け【ごま醤油】とマヨネーズを混ぜ合わせたソースをかける

料理時間
10分未満



～～黒豆入りお煮しめ（筑前煮）～～

材料（ 作りやすい分量）
鶏肉　200g（コマ切れ）
蓮根　15㎝～（ピーラーで皮を剥き1㎝幅イチョウ切り）
人参　1/2本（花型や飾り切り）
里芋　3個　（皮を剥き塩でぬめり後洗い流す）
ごぼう　1本（皮を剥き斜め切り）
干し椎茸　3枚　（水またはお湯で戻してイチョウ切り）
いんげんや絹さや　適量（カットしてラップに包みレンジ加熱50秒）
肥前佐嘉角屋【だし醤油】50cc～　水で10倍に希釈
黒豆絞り　お好み量



料理時間
20分以上

作り方
①蓮根、ごぼうは鍋で下茹でしておく

②人参、里芋は別の鍋で椎茸の戻し汁と10倍に薄めた【だし醤油】で煮る

③鶏肉と①の下茹でした材料と椎茸を10倍に薄めた【だし醤油】で汁が半分になるくらい煮て柔らかくなったら黒豆しぼりを加えしばらく置き②といんげんを器に盛り合わせる



（ポイント）
おせち料理ですが、食べやすい大きさに切りました

～～おせち　田作りナッツ入り～～

材料
（作りやすい分量）
いりこ（かえり）　130g
ミックスナッツ無塩ローストタイプ　130g
オリーブオイル　40g
肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】35cc
砂糖　40g



作り方
①平たい鍋またはフライパンにオリーブオイル【丸大豆醤油】砂糖を入れ火にかける

料理時間
10分未満

②①がブツブツとなったらいりことミックスナッツを加え素早く全体を絡め合わせる

③器に盛り付ける



「かえり」とは片口いわしの稚魚でそのまま食べれますし、苦みが少ないので食べやすいです