



角屋の 料理セミナー

2025年3月&4月

■肥前佐嘉 角屋のご紹介

肥前佐嘉角屋が受け継ぐもの

日本料理に欠かせない御米
そして、御米と切り離せない和の調味料 味噌 醤油
農業が盛んで 有明海・玄界灘という海に囲まれた地 肥前佐賀
肥前佐嘉角屋は 味噌・醤油とともに
和(やわらぎ なごみ あえる)の心をもつて
その地で収穫された御米や御魚などを美味しくいただけるよう
長年つとめていました
ぜひ肥前佐嘉角屋の調味料をお楽しみください

米味噌



佐賀県産米・大豆(つくユタカ)
を使用した 米麹たっぷり
無添加のお味噌

麦味噌



佐賀県産麦・大豆(つくユタカ)
を使用した 麦麹たっぷり
無添加のお味噌

米と麦味噌



まろやかな味の合わせ麹
無添加のお味噌

丸大豆醤油



本醸造 濃口醤油
佐賀県産の丸大豆と小麦を使用

だし醤油



煮干し・かつお・昆布のうま味で
つけだれ、煮物、焼き物が美味しく仕上がります

野菜だれ



野菜や肉にさっぱりと
かける つける あえる
塩味とだしのうま味の調味料

ごま醤油



胡麻がたっぷり入ったごま醤油です
魚・肉・野菜・豆腐・さらに餅のたれとして
美味しく召し上がれます

みそドレ



米麹たっぷりのノンオイル調味料
昔ながらの酢味噌やドレッシングとして、
味噌焼きなど加熱しても美味しく召し上がれます



■料理セミナー（3月＆4月）で使用する 角屋のごはんレシピ・調味料



鶏手羽元とじゃが芋の旨塩煮



野菜だれ



ジンジャーチキンオープンサンド



野菜だれ



だし醤油



味噌エビマヨ



みそだれ



野菜だれ



きゅうりの味噌漬け

オイル系調味料との
組み合わせ



麦味噌

× ごま油



ホタルイカとネギのレモン醤油和え



丸大豆醤油



野菜だれ



鯉のサラダ仕立て

オイル系調味料との
組み合わせ



丸大豆醤油



野菜だれ

× ごま油



牛肉とセロリのごま醤油煮



ごま醤油



豆腐みそディップソース



米味噌



だし醤油

※ラペの作り方は8ページです
※画像はレシピBOOKより

■角屋のごはんレシピ・調味料（3月&4月）①

鶏手羽元とじゃが芋の旨塩煮

調理時間：20分以上



野菜だれ



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ccoli 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

器に盛り付けた後、こしょうや柚子こしょうをお好みで

Memo

きゅうりの味噌漬

調理時間：20分以上



麦味噌



材料（作りやすい分量）

きゅうり 2本（1cm斜め切り）
 板ずり用の塩 適量
 ◆肥前佐嘉角屋【麦味噌】大さじ1
 ◆にんにくチューブ 小さじ1
 ◆ごま油 小さじ1

作り方

- ①清潔な袋に板ずりしたきゅうりと◆の調味料を全て入れ揉む
- ②①の袋の空気をしっかり抜き、30分～1時間程、冷蔵庫で漬けておく

Memo

■角屋のごはんレシピ・調味料（3月&4月）②

牛肉とセロリのごま醤油煮

調理時間：10分～20分



ごま醤油

材料（4人分）

牛肉薄切り 300g
セロリ茎部分 1本分（ピーラーですじを取りみじん切り）
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】 50cc
砂糖 お好みで小さじ2
すりごま 大さじ1
水 50cc



作り方

- ①鍋で牛肉とセロリを入れ【ごま醤油】を加えて中火～弱火でゆっくり加熱する
- ②牛肉に火が通ったら味見をしお好みで砂糖とすりごま、水50ccを加えるさらに弱火で10分程度煮る
- ③器に盛り付ける 【ごま醤油】にさらにすりごまを加え濃厚な佃煮ですり置きして冷蔵庫で4～5日保存可能。
ごはんはもちろん、冷やしうどんにトッピングで美味しくお召し上がりください

Memo

ジンジャーチキン オープンサンド

調理時間：10分～20分



野菜だれ



だし醤油

材料（作りやすい分量）

鶏胸肉 2枚（一口大に切る）	カンパーニュ 8mm厚さ 4～5枚分
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ1	グリーンリーフ 1枚
小麦粉 適量	パプリカ黄色 1/6個（スライス）
オリーブオイル 適量	紫キャベツのラペ お好み量
玉ねぎ 1/2個分（すりおろす）	人参のラペ お好み量
生姜 約大さじ1（すりおろすorチューブ）	
肥前佐嘉角屋【だし醤油】 大さじ3	
砂糖 大さじ1	



作り方

- ①袋などに鶏胸肉を入れ、【野菜だれ】を絡める
- ②①に小麦粉をまぶし、熱したフライパンをサラダ油を入れ、中強火で両面焼き、焼き色をつける（この後、煮るので中に火が通ってなくてOK）
- ③②に玉ねぎ～砂糖までを入れ、水分を飛ばすように煮て、しっかり肉の中まで火を通す
野菜と鶏肉を軽くトーストしたカンパーニュにのせ盛り付ける

ポイント
必ず玉葱のすりおろし汁も一緒にフライパンに入れてください。

Memo

■角屋のごはんレシピ・調味料（3月&4月）③

ホタルイカとネギのレモン醤油和え

調理時間：10分未満



丸大豆醤油 野菜だれ



材料 （作りやすい分量）

ボイルホタルイカ 100g
万能ネギ（3〜4cm長さ） 1/2束
レモン（いちょう薄切り） 1/2個
肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】 大さじ1.5
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ1

作り方

- ①ボウルに材料と調味料を全て入れ混ぜ合わせる
- ②器に盛り付ける

和えて直ぐでも美味しいですが、冷蔵庫で冷やしてお味が馴染んでからもgoodです！
レタスなどの葉物野菜やトマトを追加してサラダにしても美味しいです。

Memo

豆腐みそディップソース

調理時間：10分未満



米味噌 だし醤油



材料 （作りやすい分量）

もめん豆腐または絹豆腐 150g（水を切る）
肥前佐嘉角屋【米味噌】 大さじ1
肥前佐嘉角屋【だし醤油】 小さじ1
こしょう 少々
好みの食材 ブロッコリー、かぶ、海老、クラッカーなど

作り方

- ①もめん豆腐と【米味噌】をブレンダーでなめらかになるまで混ぜ合わせる
- ②①にお好みでこしょうを加える
- ③②とお好みの食材を器に盛り付ける

出来上がりが少し粗目ですが豆腐と【米味噌】
は泡だて器などですり混ぜ合わせても大丈夫で
す

Memo

■角屋のごはんレシピ・調味料（3月&4月）④

味噌エビマヨ

調理時間：10分～20分



野菜だれ みそだれ



材料（5人分）

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）

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。

Memo

鰹のサラダ仕立て（鯛）

調理時間：20分以上



野菜だれ



材料（作りやすい分量）

鰹のたたきの柵 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

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、鰹を盛り付け、お好みでミニトマトなども盛り付ける。②をかける

Memo

■参考ページ

紫キャベツのラペ

調理時間：10分～20分



野菜だれ

材料（作りやすい分量）

紫キャベツ 1/4個（スライサーなどで千切り）
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ1
レモン果汁 小さじ2
酢 大さじ1弱
砂糖 小さじ1
オリーブオイル 大さじ1

作り方

- ①千切りした紫キャベツに【野菜だれ】をかけ5分おき手で揉んで水分をしっかりきる
- ②容器に砂糖、レモン汁、オリーブオイルを混ぜ合わせ①の紫キャベツとしっかり和える

作り置きするとサラダが彩りよく、さわやかな酸味でお肉にもよく合います

人参のラペ

調理時間：10分～20分



野菜だれ

材料（作りやすい分量）

人参 1本（千切り）※画像はカラフル人参
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ1
レモン果汁 小さじ2
酢 大さじ1弱
砂糖 小さじ1
オリーブオイル 大さじ1

作り方

- ①千切りした人参に【野菜だれ】をかけ5分おき手で揉んで水分をしっかりきる
- ②容器に砂糖、レモン汁、オリーブオイルを混ぜ合わせ①の人参としっかり和える

作り置きするとサラダが彩りよく、さわやかな酸味でお肉にもよく合います

「角屋のごはんレシピ」の料理セミナーを開催しています！ @渋谷キッチンスタジオ

料理を講師実演後、参加者の皆様に食事していただくスタイルです

- お料理が楽しくなる角屋の調味料とレシピ
- 短時間で美味しく作るコツをご紹介
- 少人数のお料理からおもてなし料理にもなるおうちごはん

| レシピ：7品～ ※季節により異なります

| 定員：5名様

| 参加費：5,300円（税別）

角屋の料理セミナー



| 開催日：

3月13日(木)、3月29日(土)、4月12日(土)、5月17日(土)、

※以降日程が決まり次第メルマガやホームページでお知らせします

※空席状況は随時更新中

| 時間：午前11時50分～午後2時

| 場所：渋谷キッチンスタジオ

〒150-0031東京都渋谷区桜丘町15-17 NKG東京ビル3階

| 申し込み方法

メール info@hizensaga-sumiya.jp
お問い合わせ <https://thebase.in/inquiry/sagasumiya-theshop-jp>
InstagramDM @hizensaga_sumiya

肥前佐嘉角屋の調味料を販売しています！ @高円寺「座の市」



特集 座の市レシピ

- 季節ごとの「座の市レシピ」を配布しています
- 角屋の全商品を販売しています
- **東京販売&ネットショップ開設10周年記念！**
「10周年感謝企画」として、
1,000円以上お買い上げの方に「プレゼントをご用意しています！」



| 開催日：偶数月第3土曜日 ※ 2月15日、4月19日、6月21日、8月16日、
10月18日、12月20日

| 時間：午前11時～午後5時

| 場所：座・高円寺

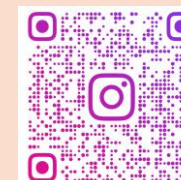
〒166-0002 東京都杉並区高円寺北2丁目1-2 座・高円寺

※道沿いに座の市ののぼりが目印です

| アクセス

JR高円寺駅北口より徒歩5分（約400m）

高円寺・座の市情報



■角屋のごはんレシピBOOKをご利用ください！

肥前佐嘉 角屋



料理セミナーでお試しいただいたレシピを含め、1,000種以上のレシピから家庭の食卓での定番へ！

＜角屋のごはんレシピBOOKのつかいかた＞

1. 調味料からさがす！





角屋のごはん
レシピBOOK

2. 調理時間からさがす！



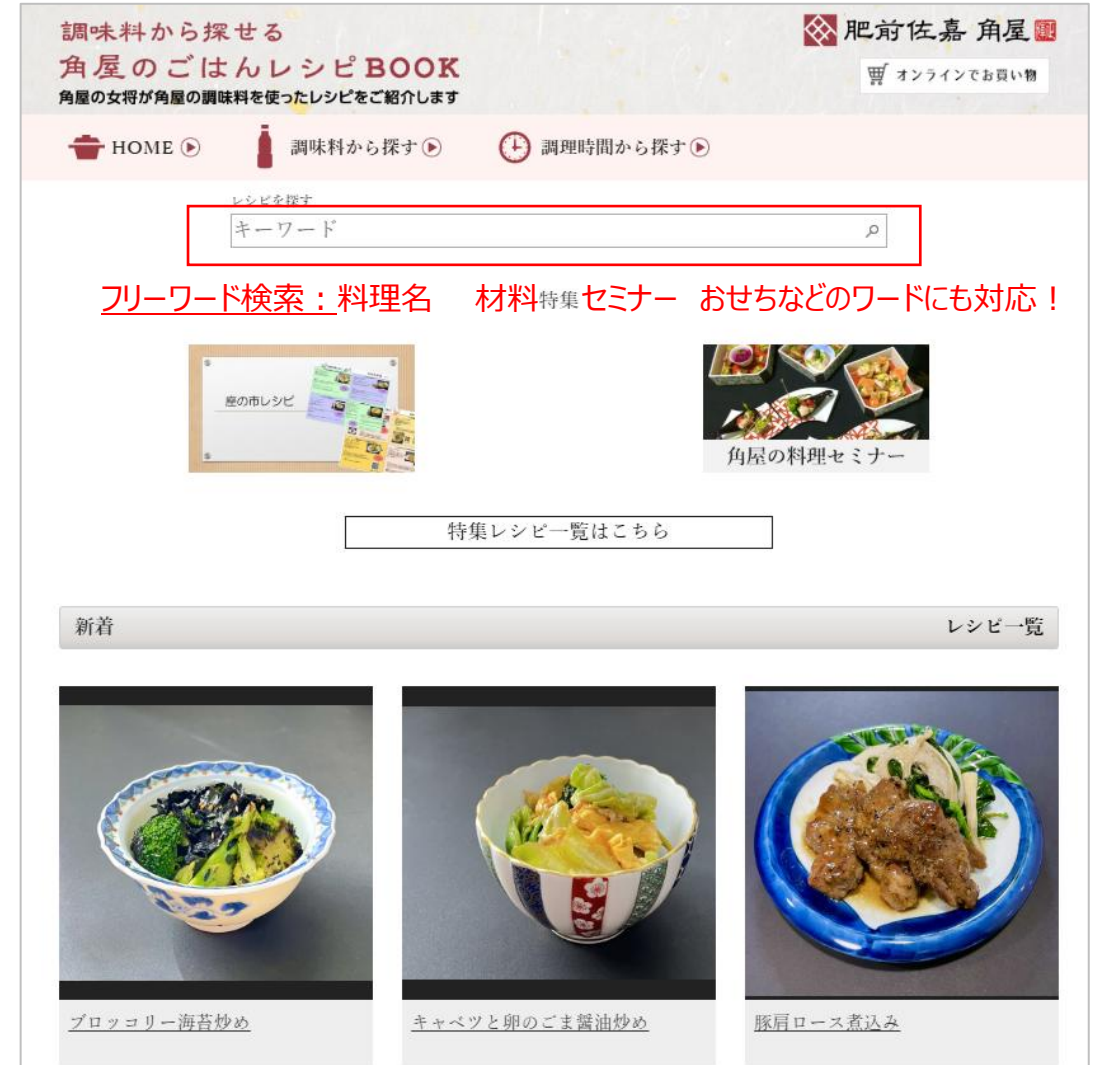
3. フリーワード（例：料理名、材料、セミナー、おせち）からさがす！

- ①  を作りたい
- ② キーワード「例：鯛 ねぎ塩」を入力し、 マークをクリックする
- ③ 検索結果で希望のレシピが表示されたあと「詳しく見る」をクリックする

4. 新着の料理画像からさがす！

5. 季節のおすすめの料理画像からさがす！

＜角屋のごはんレシピBOOK＞ <https://hizensaga-sumiya.jp/recipebook/>



■メールマガジンでお得な情報（キャンペーン、レシピ情報、イベント、商品のご案内など）を配信中！ 肥前佐嘉 角屋



肥前佐嘉角屋オンラインショップ

注）登録はスマートフォンの下部からできます



①メールアドレスを入力し、「登録」をクリックします

メールマガジン登録

メールマガジンを受け取る

メールアドレスを入力

登録

* ①の動作後に画面の表示がかわります

メールマガジン登録

メールマガジンを受け取る

確認メールをお送りしました。メール内のリンクから登録を完了してください。

②①の動作後、登録したメールアドレス宛に

以下のメールが届きますので、

③メール文面のURLをクリックしたら登録完了です



* ③の動作後の確認画面



お得な情報例（一部）

各種キャンペーン

角屋キャンペーン



BASEキャンペーン



レシピ情報



イベント



商品のご案内



肥前佐嘉角屋
オンラインショップ

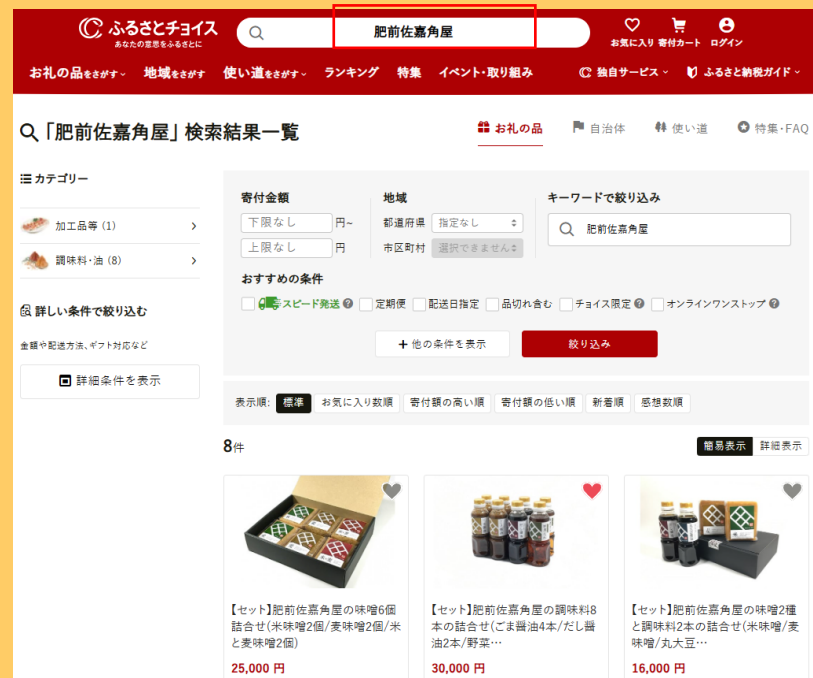
■こちらでも角屋の商品を掲載しています

ふるさとチョイス（ふるチョイ）

ふるさと納税のポータルサイトです。
サイトを利用して
佐賀県のNPOの支援をとおして
ふるさと納税ができます。



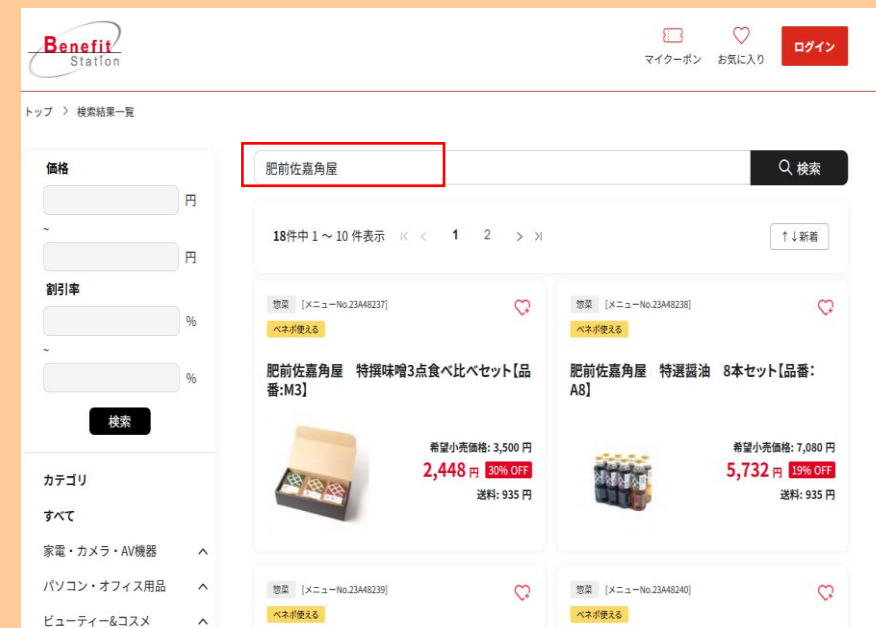
ふるさとチョイス



肥前佐嘉角屋と検索してください

ベネフィット・ワン（ベネワン）

企業や自治体の福利厚生协会会员制サイトです。
会員の方はご購入いただけます



肥前佐嘉角屋と検索してください