角屋の料理セミナー

2025年5月＆6月＆7月

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■肥前佐嘉　角屋のご紹介

肥前佐嘉 角屋

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）の心をもって
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（フクユタカ）
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（フクユタカ）
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

Copyright (C) 2024 5hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■料理セミナー（5月＆6月＆7月）で使用する　角屋のごはんレシピ・調味料

和風カプレーゼ

丸大豆醤油

味噌麻婆茄子

オイル系調味料との
組み合わせ

麦味噌

だし醤油

× ごま油

冷やしツナごまうどん

ごま醤油

だし醤油

ミックスビーンズと押し麦のスープ

野菜だれ　だし醤油

長芋と牛肉の煮物

だし醤油

ひとくちステーキと野菜だれ＆焼き野菜

オイル系調味料との
組み合わせ

野菜だれ

× ごま油

えびとおくらのくずし豆腐

ごま醤油　野菜だれ

鶏肉とピーマンのはちみつ味噌炒め

米と麦味噌（合わせ味噌）

※はちみつ味噌の作り方は8ページです
※画像はレシピBOOKより

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■角屋のごはんレシピ･調味料（5月＆6月＆7月）①

和風カプレーゼ

調理時間：20分以上

丸大豆醤油

材料　（作りやすい分量）

ひとくちモッツァレラチーズ　1袋
肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ1
ミニトマト　6個　（半分に切る）
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モッツァレラチーズに【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）
容器にモッツァレラチーズと【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

Memo

ミックスビーンズと押し麦のスープ

調理時間：20分以上

野菜だれ　だし醤油

材料　（2人分）

押し麦　　20g　（茹でずにそのまま使います）
エリンギ　1本　（食べやすい大きさに切る）
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】小さじ0.5
水　　400cc
ミックスビーンズ水煮　40g（袋タイプでも缶タイプでもOK）
ミニトマト　5個（1/2切る）
肥前佐嘉角屋【だし醤油】小さじ1
こしょう　少々
小葱　お好み量

作り方

①鍋に水と押し麦、エリンギ【野菜だれ】を加え10分程度加熱する

②押し麦が柔らかくなってきたらミックスビーンズとトマト【だし醤油】を加え煮る

③器に盛り付け小葱をちらし、こしょうはお好みでふってください

（ポイント）
押し麦は茹でずにそのまま鍋に入れてエリンギと一緒に煮ることで茹で時間を短縮、鍋一つで出来上がります。
豆水煮とトマトは加熱しすぎにご注意ください

Memo

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■角屋のごはんレシピ・調味料（5月＆6月＆7月）②

えびとおくらのくずし豆腐

調理時間：10分未満

ごま醤油

野菜だれ

材料　（4人分）

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（1㎝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（5㎜幅の小口切り）
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ2

作り方

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

Memo

味噌麻婆茄子

調理時間：10分～20分

麦味噌

だし醤油

材料　（作りやすい分量）

豚ひき肉　150g
なす　3本（食べやすい長さのくし切り）
長ネギ　1本（みじん切り）
にんにくチューブ　1㎝
生姜チューブ　1㎝
豆板醤　2㎝
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

作り方

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！

Memo

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■角屋のごはんレシピ･調味料（5月＆6月＆7月）③

長芋と牛肉の煮物

だし醤油

調理時間：10分～20分未満

材料　（3人分）

長芋　20㎝（皮を剥き3㎝幅に切る）
牛薄切り肉　150g（適宜切る）
肥前佐嘉角屋【だし醤油】30cc
水　具材ひたひた量

おくら　5~6本
一味唐辛子　お好み

作り方

①鍋に長芋、牛肉と【だし醤油】とひたひたの水を加え煮立てる

②①の鍋の灰汁をとりながら、長芋が柔らかくなるまで弱めの中火で煮る

③煮汁が底から2㎝ほどになったらおくらを加えひと煮立ちする。器に盛り付け、お好みで一味唐辛子をふる

（ポイント）
煮ることで「ほくほく」「ねっとり」の長芋。箸がスーッと通れば出来上がりです

Memo

鶏肉とピーマンのはちみつ味噌炒め

米と麦味噌（合わせ味噌）

調理時間：10分未満

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

Memo

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■角屋のごはんレシピ･調味料（5月＆6月＆7月）④

冷やしツナごまうどん

ごま醤油

だし醤油

調理時間：10分～20分

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

Memo

ひとくちステーキと野菜だれ&焼き野菜

野菜だれ

調理時間：20分以上

材料　（2人分）

牛ステーキ　150g～200g
食塩　適量
サラダ油　適量
ピーマンや人参焼き野菜
・
ステーキたれとして
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】
ごま油

作り方

①フライパンやホットプレートを熱し牛ステーキを焼き好みの大きさに切る
②ピーマンや人参にサラダ油を絡め焼く
③小皿に【野菜だれ】とごま油をお好み量入れお肉につけながらお召し上がりください

ポイント
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】はお肉のたれとしてさっぱりとして美味しくお使いいただけます。

Memo

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■参考ページ

はちみつ味噌

米と麦味噌（合わせ味噌）

調理時間：10分未満

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良し、料理の調味料として使用するも良しです

人参（紫キャベツ）のラペ

野菜だれ

調理時間：10分～20分

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）
または紫キャベツ
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（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の人参と
しかっり和える

　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

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■2025年の料理セミナー＆座の市

肥前佐嘉 角屋

「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**

角屋の料理セミナー

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）

開催日：
5月17日(土)、5月27日(火)、6月14日(土)、7月12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
インスタグラムDM　@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　※ 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

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

■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！

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

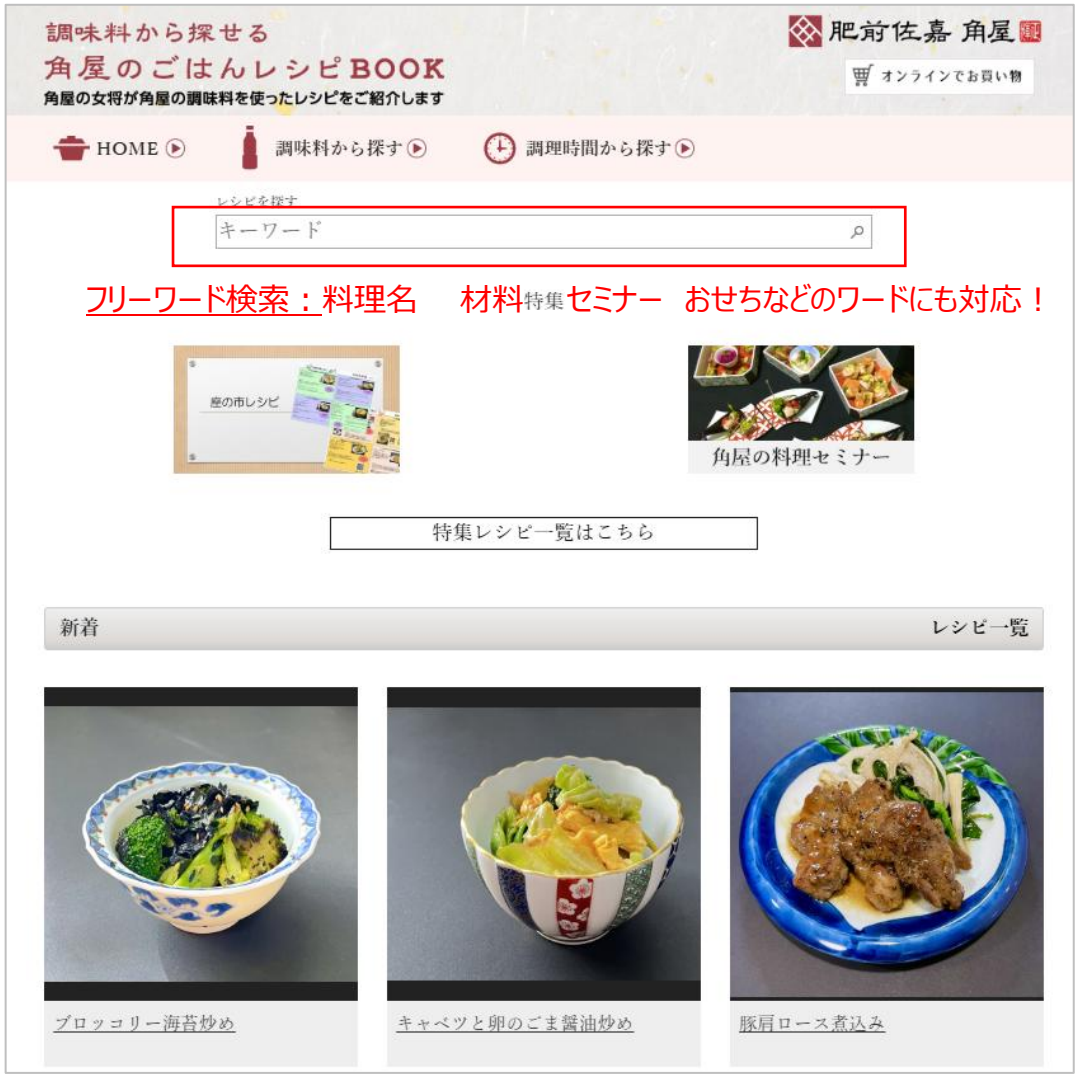
③検索結果で希望のレシピが表示されたあと「詳しく見る」をクリックする

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

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



Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

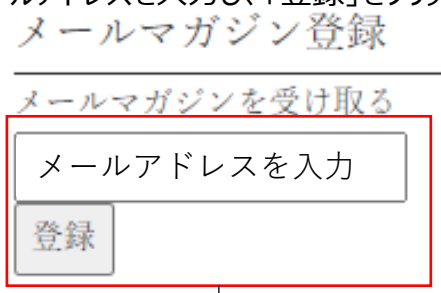
■メールマガジンでお得な情報（キャンペーン、レシピ情報、イベント、商品のご案内など）を配信中！ 肥前佐嘉 角屋

肥前佐嘉角屋オンラインショップ

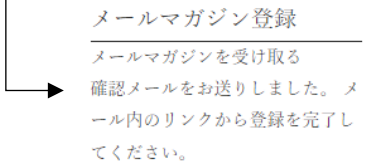
注）登録はスマートフォンの下部からできます

肥前佐嘉角屋
オンラインショップ

①メールアドレスを入力し、「登録」をクリックします



＊①の動作後に画面の表示がかわります



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

Copyright (C) 2025hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.

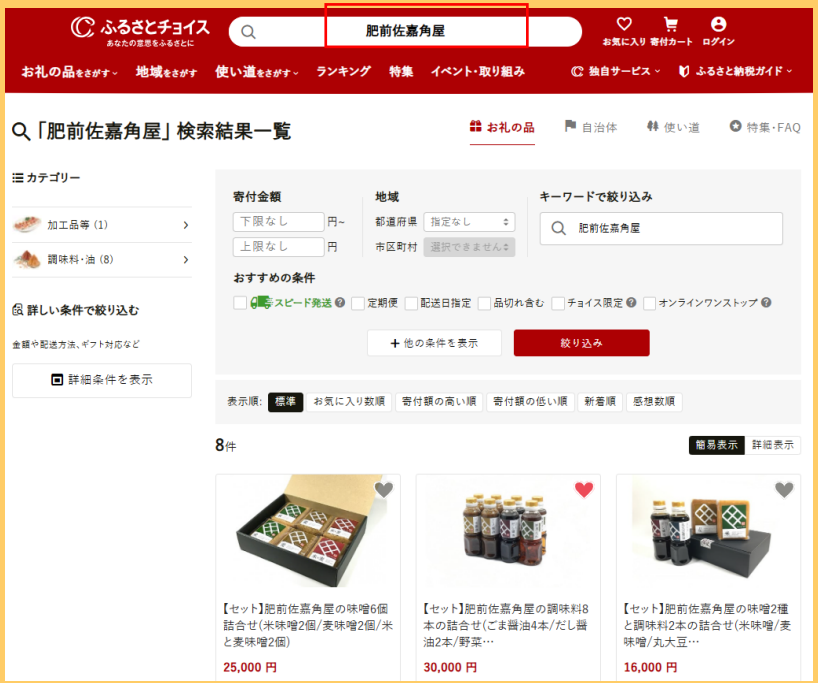
■こちらでも角屋の商品を掲載しています

肥前佐嘉 角屋

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。

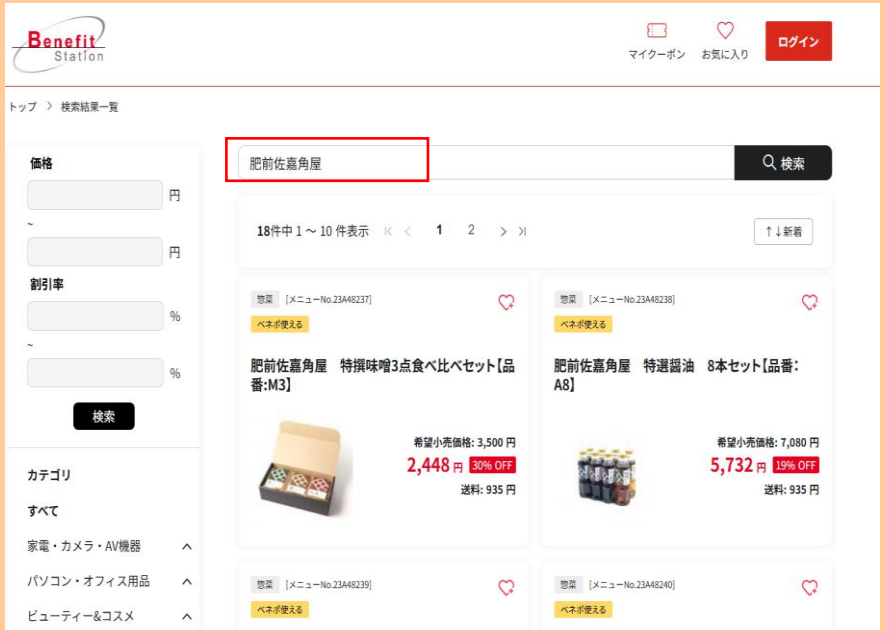
ふるさとチョイス



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の会員制サイトです。
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

Copyright (C) 2025 hizensaga-sumiya. All Rights Reserved.