

# 肥前佐嘉角屋の 料理セミナー

2025年9月10月11月  
@渋谷キッチンスタジオ





## 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(つくゆたか)  
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(つくゆたか)  
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（9月＆10月＆11月）で使用する 角屋のごはんレシピ・調味料



ワンパンひき肉のトマトとピーマンの煮込み



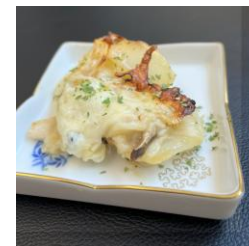
だし醤油



チキンのピリ辛塩焼き



野菜だれ



じゃが芋とエリンギみそチーズ焼き



みそドレ

乳製品との  
組み合わせ

× チーズ



もずくおくら



丸大豆醤油



だし醤油



たことブロッコリーのガーリックオイル和え

オイル系調味料との  
組み合わせ

× オリーブオイル



野菜だれ



セロリの油揚げの炒め物



だし醤油



チキンと南瓜のミルクごま醤油煮

乳製品との  
組み合わせ



ごま醤油 × 牛乳



鯛のごま醤油和え



ごま醤油

# ■角屋のごはんレシピ・調味料（9月&10月&11月）②



## ワンパンひき肉のトマトとピーマンの煮込み



だし醤油

調理時間：20分以上



### 材料（4人分）

合挽肉 500g～600g  
玉葱 1個（みじん切り）  
パン粉 大さじ4  
水 50cc  
食塩・こしょう 少々  
・  
トマト3個～4個（乱切り）  
ピーマン 4個（縦割り種を取りさらに半分に切る）  
肥前佐嘉角屋【だし醤油】40cc  
トマトケチャップ 大さじ3

### 作り方

- ①深めのフライパンの中で挽き肉捏ね、玉葱みじん、パン粉、水、食塩、こしょうを混ぜ合わせて平らにする
- ②①に火をつけ中火～強火で焼き、ひき肉のふちの色が変わってきたらフライ返しなどで適宜大きさに分け裏返す
- ③②にトマトと【だし醤油】ケチャップを加え蓋をして中火で煮、最後にピーマンを加え更に煮る

Memo

## もずくおくら

調理時間：10分未満



丸大豆醤油



だし醤油



### 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）  
おくらが細かく切ると粘りが増え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

Memo

# ■角屋のごはんレシピ・調味料（9月&10月&11月）①

## チキンと南瓜のミルクごま醤油煮

調理時間：20分未満



ごま醤油

### 材料（2～3人分）

鶏もも肉 300g（一口大）  
南瓜 1/6カット（一口大）  
サラダ油 適量  
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】 1/2カップ  
牛乳 1/2～1カップ  
万能ネギなど 適量

### 作り方

- ①熱した鍋にサラダ油を入れ、鶏もも肉を両面焼き目をつける（この後煮るので肉に火が通ってなくてOK）
- ②①に南瓜、ごま醤油、牛乳を入れ蓋をし、中弱火で10分程煮る
- ③②を器に盛り、万能ネギをのせる

Memo

## チキンピリ辛塩焼き～角屋の野菜だれと唐辛子～

調理時間：10分～20分未満



野菜だれ

### 材料（作りやすい分量）

鶏もも肉 1枚300g  
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ2  
たかのつめ 2～3本（洗って割ってお好みで種をとる）  
サラダ油 適量  
水菜 適量

### 作り方

- ①鶏肉に【野菜だれ】を揉み込む
- ②フライパンに油を熱し、たかのつめを加え鶏肉の皮目からこんがり両面を中火で焼く（片面4分）
- ③器に水菜、②を盛り付ける

（ポイント）  
たかのつめはお好みで途中取り出してください

Memo

## ■角屋のごはんレシピ・調味料（9月&10月&11月）③



### たことブロッコリーのガーリックオイル和え

調理時間：10分～20分



野菜だれ

#### 材料（作りやすい分量）

茹でだこ 足約2本分（刺身用一口大）  
ブロッコリー 1/2株（小房に分ける）  
にんにく 1片（皮を剥きそのまま）  
オリーブオイル 大さじ2  
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】小さじ2  
ブラックペッパー 適量

#### 作り方

- ①ブロッコリーを袋に入れ、600w2～3分レンジで加熱し、冷ましておく
- ②耐熱容器に①とたこ【野菜だれ】を和えておく
- ③フライパンに、にんにくとオリーブオイルを入れ、にんにくが焦げないように加熱してガーリックオイルを作り、②にかけて和え、お好みでブラックペッパーをかける

（ポイント）

オリーブオイルが熱いうちにブロッコリーとたこにかけるのでヤケドにご注意ください

Memo

### 鯛のごま醤油和え

調理時間：10分未満



ごま醤油

#### 材料（2人分）

白身さしみ用 150g  
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ1  
白すりごま 小さじ1  
青しそ 適量  
わさび お好み量

#### 作り方

- ①さしみ用白身魚を【ごま醤油】さらに白すりごま、わさびを加え和える
- ②青しそと①を器に盛り付ける

Memo

## ■角屋のごはんレシピ・調味料（9月&10月&11月）④

### じゃが芋とエリンギのみそチーズ焼き

調理時間：10分～20分



みそドレ



#### 材料（作りやすい分量）

じゃが芋 中3個（4～5mmの厚さに切る）  
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2  
サラダ油 少量  
肥前佐嘉角屋【みそドレ】大さじ3  
とろけるミックスチーズ 大さじ1.5  
ドライパセリ 適量

#### 作り方

- ①じゃが芋とエリンギに【野菜だれ】とサラダ油をからめておく
- ②耐熱容器に①をのせ【みそドレ】とチーズをかけてオーブントースターで15分焼く
- ③器に盛り付けてドライパセリをかける

（ポイント）  
表面のチーズが焦げそうな場合はアルミホイルをかけてくださいヤケドにご注意ください

Memo

### セロリの油揚げの炒め物

調理時間：10分未満



だし醤油



#### 材料（2人分）

セロリ 90g（茎と葉 食べやすい大きさに切る）  
油揚げ 1枚（食べやすい大きさに切る）  
ごま油 小さじ1  
鶏ガラスープの素 小さじ0.5  
肥前佐嘉角屋【だし醤油】 小さじ1

#### 作り方

- ①フライパンを熱し、ごま油を入れ油揚げを焼きセロリを加え炒める
- ②①が炒まったら、調味料を入れ味を整える
- ③器に盛り付ける

（ポイント）  
油揚げを先にパリパリに焼きセロリを加えてください

Memo

## 「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）、12月は5,800円（税別）

| 開催日：

9月10日(水)、10月4日(土)、11月15日(土)、  
12月1日(月)、12月6日(土)、12月14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](mailto: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 ※ 10月18日、12月20日

| 時間：午前11時～午後5時

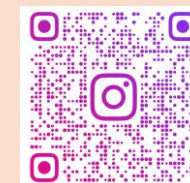
| 場所：座・高円寺

〒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！



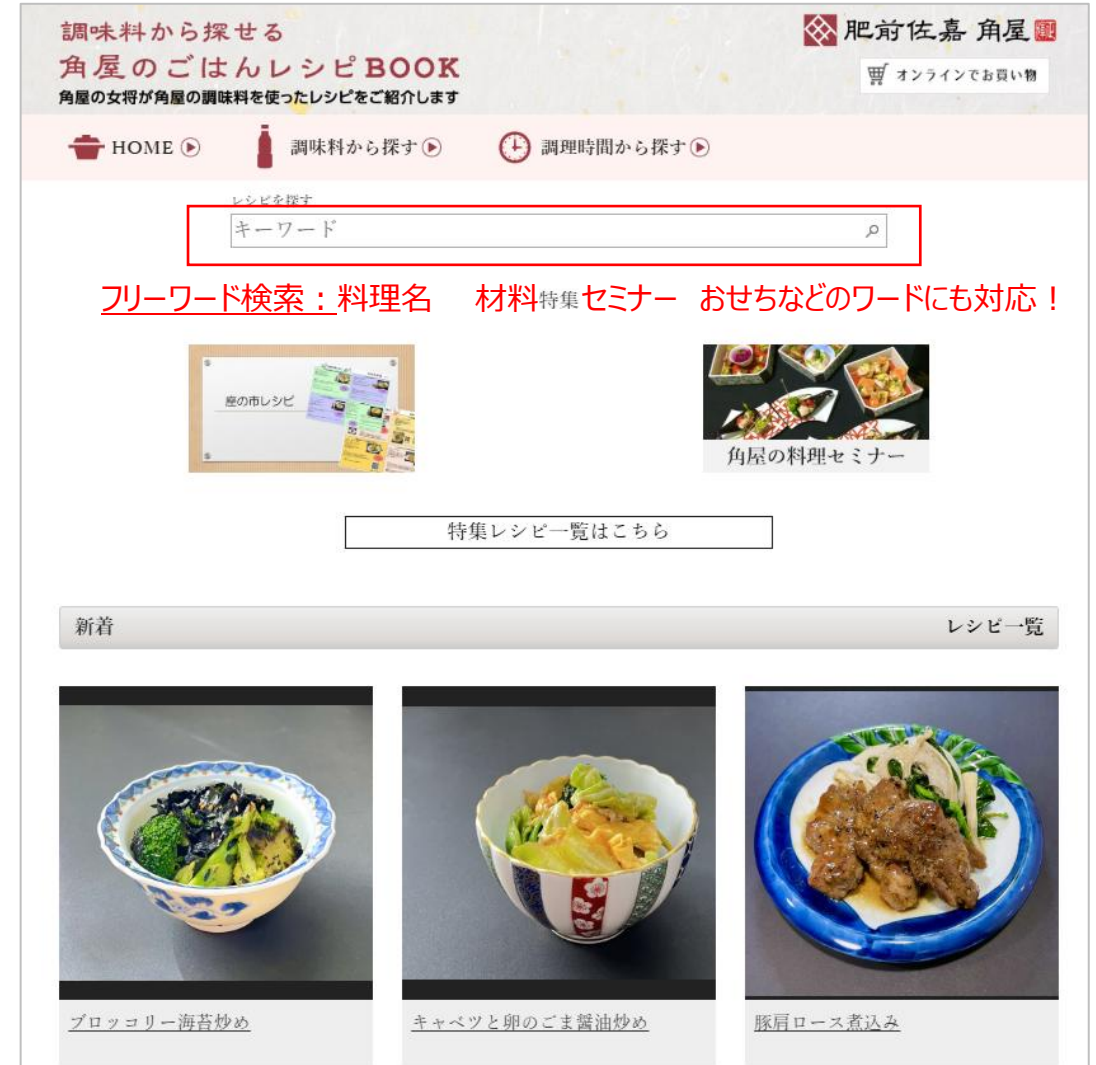
### 3. フリーワード（例：料理名、材料、セミナー、おせち）からさがす！

- 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わかります

### 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

肥前佐嘉 角屋

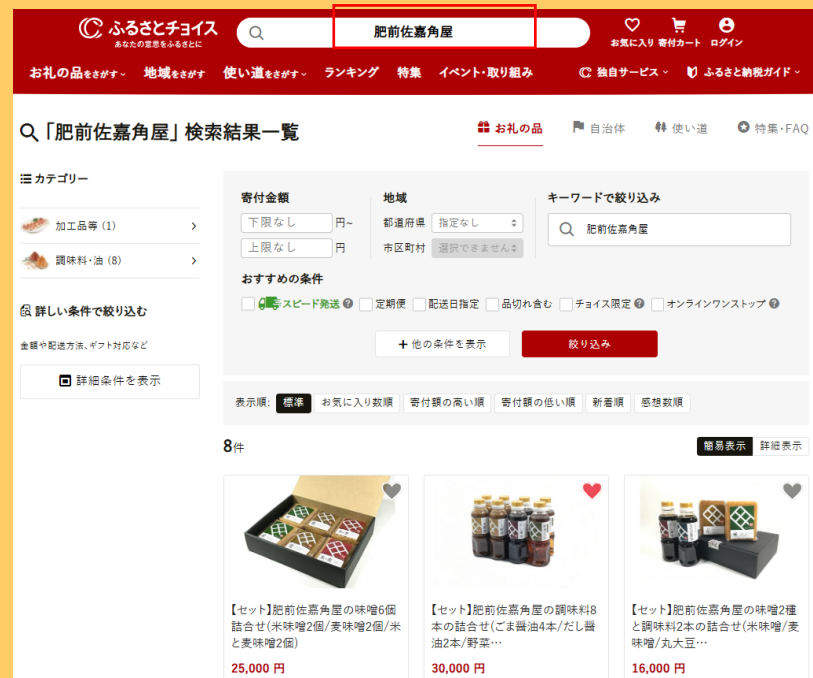


### ふるさとチョイス（ふるチョイ）

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。



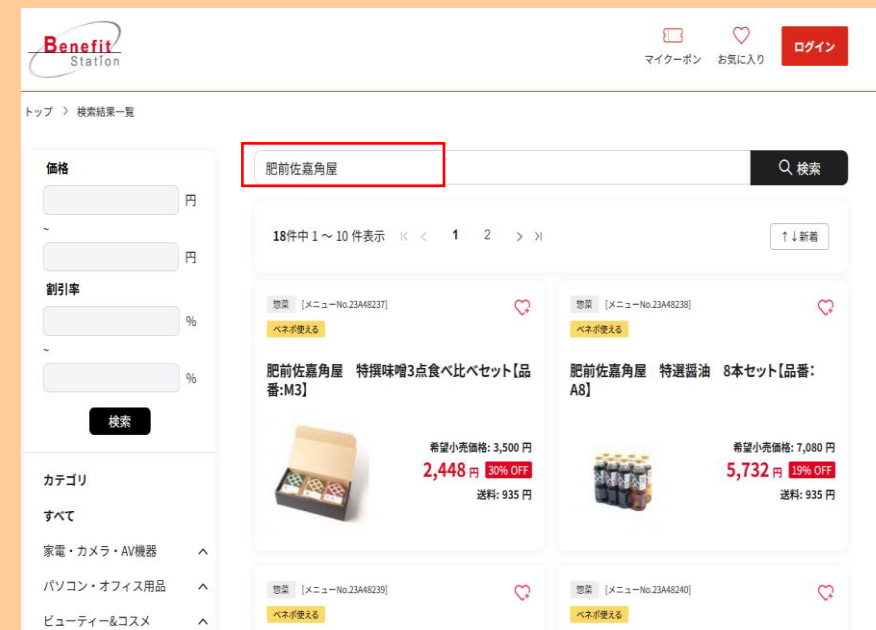
ふるさとチョイス



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