



肥前佐嘉角屋の
料理セミナー

2026年3月4日
@渋谷キッチンスタジオ

■ 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(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



■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



鯛と桜の炊き込みご飯



だし醤油



めかじきの治部煮



だし醤油



豚肉とキャベツの辛子みそ炒め



みそドレ



海老ときのこのコンフィ

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



コーン入り白和え



米味噌



だし醤油



焼き南瓜 バニラアイス添え

乳製品との
組み合わせ



× アイスクリーム

丸大豆醤油



春野菜ナッツ入りごまマヨソース

オイル系との
組み合わせ



× マヨネーズ

ごま醤油



牛しゃぶわさびサラダ



丸大豆醤油

■角屋のごはんレシピ・調味料（3月4月）①

鯛と桜の炊き込みご飯

調理時間：20分以上（炊飯時間含む）



野菜だれ だし醤油



材料（作りやすい分量）

米 2合（洗米する）
 肥前佐嘉角屋【だし醤油】大さじ2
 鯛刺身用 100～150g（鯛に【野菜だれ】をしっかり絡める）
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
 桜の塩漬け 約15g（軽く水洗い）
 三つ葉 適量（1cmに切る）

作り方

- ①炊飯釜にお米と【だし醤油】を入れ2合のメモリまで水を入れる
- ②【野菜だれ】に絡めた鯛と水洗いした桜を香り付けに2～3輪ほど入れて通常炊飯する
- ③炊き上がった鯛ご飯をざっくり混ぜて残りの桜と三つ葉を合わせて器に盛り付ける

（ポイント）

鯛や桜は崩れやすいのでしゃもじで大きく混ぜてください

Memo

海老ときのこのコンフィ

調理時間：20分



野菜だれ



材料（4人分）

海老 250g（殻と背ワタを除きく）
 しめじ 1/2パック（石づきを取り小房に分ける）
 エリンギ 2本（食べやすい大きさに切る）
 ◆にんにく薄切り 3枚程度
 ◆オリーブオイル大さじ4
 ◆肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ3
 ドライパセリ お好み量

作り方

- ①下処理した海老に分量外の【野菜だれ】小さじ2をかけ揉みこむ
- ②鍋に①の海老ときのご類と◆の調味料を入れて弱火にかける
- ③時々まぜながら火が通ったら器に盛り付けドライパセリをふる

（ポイント）

冷蔵庫で3～4日保存できますが食材が乾燥しないように時々かき混ぜてください

Memo

■角屋のごはんレシピ・調味料（3月4月）②

春野菜ナッツ入りごまマヨソース



ごま醤油

調理時間：10分～20分



材料（ソースの作りやすい分量）

- スナップエンドウ 6本（筋を取りラップして600w1分加熱）
新玉葱 1/2個（1cm幅に切る）
新じゃが芋1～2個（くし切りに切ってレンジ600w1分加熱）
あれば菜の花 約50g（根元を1cm程度切り3cm長さに切り袋に入れてレンジ600w1分半加熱後水にさらす）
サラダ油 適量炒め用
- mixナッツ40g（ブレンダーで粉碎する）
 - 肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ3
 - マヨネーズ 大さじ3

作り方

- ①【ごま醤油】マヨネーズ、粉碎したmixナッツを混ぜ合わせソースを作る
- ② フライパンに油をひいて熱し、じゃが芋、玉葱、スナップエンドウ、菜の花の順に軽く炒める
- ③ ②を器に盛りつけ①のソースをかける

Memo

めかじきの治部煮



だし醤油

調理時間：10～20分



材料（2人分）

- めかじき 2切れ（3等分切る）
片栗粉 適量
肥前佐嘉角屋【だし醤油】40cc
水300cc

- ひらたけやエリンギ 適量（適宜割く）
菜の花 適量（レンジ加熱600w1分半）
お好みで人参や小松菜、生椎茸など

作り方

- ①めかじきに片栗粉をまぶし余分な粉を落としておく
- ②【だし醤油】と水を鍋で煮立たせひらたけを加え煮る
- ③②に①のめかじきを入れ火が通ったらすぐに火を止め菜の花を浸す

（ポイント）
めかじきを鍋に入れたら煮過ぎて硬くならないように気をつけましょう。めかじきに箸を刺してみてスツと通ればOKです

Memo

■角屋のごはんレシピ・調味料（3月4月）③

コーン入り白和え

調理時間：10分～20分



米味噌 だし醤油

材料（作りやすい分量）

絹豆腐 150g（キッチンペーパーに包み30分程水気を切っておく）
 春菊 1/2袋（4等分）→水菜と三つ葉を使用
 人参 1/3本（千切り）
 コーン 50g
 茹で塩 適量
 ●肥前佐嘉角屋【米味噌】 大さじ1
 ●砂糖 大さじ1/2
 ●肥前佐嘉角屋【だし醤油】小さじ2～3
 すりごま お好み量



作り方

- ①春菊と人参は塩茹でして水気を絞る
- ②ボールに水気を切った絹豆腐と●の調味料をホイッパーでよく混ぜ合わせ②とコーンを和える
- ③器に盛り付ける

（ポイント）

コーンが入ることでお子様にも野菜を食べてもらえると嬉しいです

Memo

牛しゃぶわさびサラダ

調理時間：10～20分



丸大豆醤油

材料（作りやすい分量）

牛肉しゃぶしゃぶ用 300g
 水菜 100g（2cm長さに切る）
 新玉葱 1個（スライス）
 ●肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ1
 ●サラダ油 大さじ1
 ●穀物酢 小さじ2
 ●練わさび 小さじ2
 ●食塩・こしょう 各少々



作り方

- ①鍋に湯を沸かし牛肉を入れ火を通し、冷水にさらし水気をしっかり切る
- ②ボウルに玉葱、水菜、●の調味料で絡めて①の牛肉を混ぜ合わせる
- ③②の味が全体になじんだら器に盛り付ける

（ポイント）

水菜と玉葱は水気をしっかり切ってからボウルに入れてください

Memo



■角屋のごはんレシピ・調味料（3月4月）④

豚肉とキャベツの辛子みそ炒め

調理時間：10分未満



みそドレ



材料（1～2人分）

豚肉 150g
キャベツ 200g（大きめざく切り）
サラダ油 適量
ニンニクチューブ 小さじ1/2またははんにく1片みじん
肥前佐嘉角屋【みそドレ】 大さじ2
辛子チューブ 3～4cm

作り方

- ①フライパンを熱し、サラダ油でにんにく、豚肉を炒める
- ②肉に火が通ったらキャベツを加えサツと炒める
- ③【みそドレ】と辛子チューブを入れ炒め合わせ、器に盛り付ける

（ポイント）
パンチが欲しい方は、辛子やにんにくを増量しても◎

Memo

焼きかぼちゃ バニラアイス添え

調理時間：20分



丸大豆醤油



材料（4人分）

かぼちゃ1/6～1/4個（一口大に切る）
バニラアイス お好み量
肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】（1人小さじ1程度）適量
はちみつ お好み量

作り方

- ①濡らしたかぼちゃを袋に入れて、600w4～5分レンジで加熱
- ②①のラップを外してトースターで焦げ目がつくまで焼く
- ③器に②のかぼちゃ、バニラアイスを添え【丸大豆醤油】とはちみつをかける

Memo

■ 2026年の料理セミナー & イベント販売

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

| レシピ：7品～ ※季節により異なります

角屋の料理セミナーお知らせ

| 定員：5名様

| 参加費：5,300円（税別）

| 開催日：

3月25日(水)満席、4月4日(土)満席
5月26日(火)満席、6月27日(土)満席、7月25日(土)空席5

※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！



イベント販売情報詳細



🎉 吉祥寺ハモニカ横丁

毎月第2日曜8時～11時（雨天中止）

🎉 mishmash Holiday Food Market 下北沢

4月26日(日)、5月30日(土)11時～17時（雨天決行荒天中止）

🎉 高円寺ピクニックマルシェ（「座の市」の場所と名前が変わりました）

※毎月第3土曜日 5月16日（土）11時～17時

コミュニティふらっと高円寺南（愛称：ふらっとすぎはち）

そのほか各地でのイベント販売を計画しています。初出店の場所は毎回ドキドキワクワクしています♪どうぞよろしくお願い申し上げます。

🎉 最新の情報はQRコード（イベント販売情報詳細）をご覧ください

■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/>

調味料から探せる
角屋のごはんレシピBOOK
角屋の女将が角屋の調味料を使ったレシピをご紹介します

肥前佐嘉 角屋
オンラインでお買い物

HOME 調味料から探す 調理時間から探す

レシピを探す
キーワード

フリーワード検索：料理名 材料 特集 セミナー おせちなどのワードにも対応！

角屋の市レシピ
角屋の料理セミナー

特集レシピ一覧はこちら

新着 レシピ一覧

ブロッコリー海苔炒め
キャベツと卵のごま醤油炒め
豚肩ロース煮込み

■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変わります
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

肥前佐嘉 角屋



旅色お取り寄せ

WEB雑誌「旅色」に角屋の商品を掲載中です。



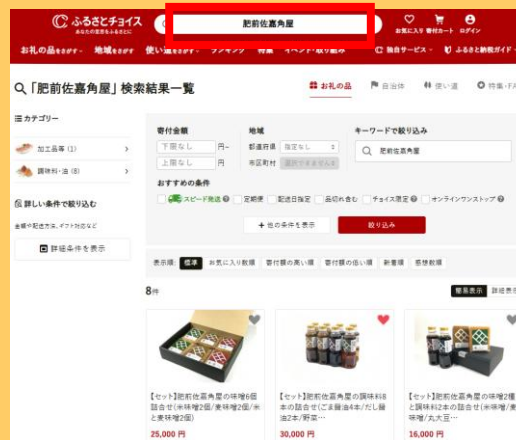
ふるさとチョイス (ふるチョイ)

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

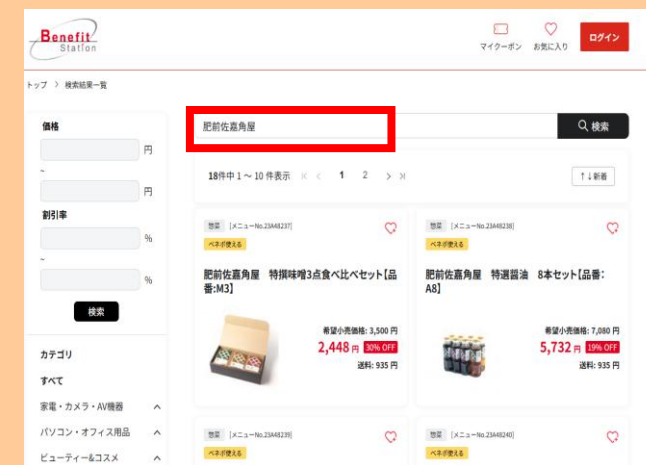
肥前佐嘉角屋と検索してください



ベネフィット・ワン (ベネワン)

企業や自治体の福利厚生会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



旅色の記事はこちらから

