

肥前佐嘉角屋の
料理セミナー

2026年5月6月7月
@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（5月6月7月）で使用する 角屋のごはんレシピ・調味料



だしアチーズクリーム

乳製品との
組み合わせ

× クリームチーズ



だし醤油



豚肉のレモン南蛮漬け



サーモンのごま醤油炒め



ごま醤油



しめ鯖のセビーチェ

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



人参と海老のサラダ

オイル系との
組み合わせ

× マヨネーズ



みそだれ



枝豆とひじきのわさび醤油和え



丸大豆醤油



きのこ坦々スープ



アヒポキ丼風





■角屋のごはんレシピ・調味料（5月6月7月）①

だしレアチーズクリーム

調理時間：10分未満



だし醤油



材料（作りやすい分量）

クリームチーズ 90g（常温）
砂糖 大さじ2
レモン汁 小さじ1
肥前佐嘉角屋【だし醤油】 小さじ1
ブラックペッパー 適量

作り方

- ①クリームチーズ～だし醤油までを混ぜ合わせる
- ②器に①を入れブラックペッパーをかける

（ポイント）
お好みでクラッカーにのせたり、お好みでお召し上がりください！前回の焼きかぼちゃの添えとしても美味しいです！
はちみつをかけても◎

Memo

しめ鯖のセビーチェ

調理時間：10分未満



野菜だれ



材料（作りやすい分量）

黄色パプリカ 1/2個（粗みじん）
オリーブオイル大さじ1
しめさば市販（5mm幅に切りさらに半分に切る）
◆玉ねぎ小1/2個（粗みじん切り）
◆セロリ 1/2本（ピーラーで皮を剥き薄切り）
◆肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1.5
◆オリーブオイル大さじ1
◆レモン汁 小さじ2
タバスコ 少々

作り方

- ①オリーブオイルを熱したフライパンでパプリカを軽く炒め容器に移して◆の材料を加え冷ましながらなじませる
- ②食べる直前に①としめ鯖とタバスコを混ぜ合わせる
- ③器に盛り付ける

（ポイント）
パプリカを少し加熱するとパプリカの甘みが出て、他の食材ともなじみやすくなります

Memo



■角屋のごはんレシピ・調味料（5月6月7月）②

きのこ坦々スープ

調理時間：10分～20分



材料（4人分）

豚挽肉 200g
 えのきたけ 1パック（根を落として1cmに切る）
 エリンギ 1～2本（食べやすい大きさに切る）
 しめじ 1パック（根を落として小房に分ける）
 ごま油 大さじ1
 食塩 ひとつまみ
 ◆すりごま 大さじ4
 ◆肥前佐嘉角屋【米味噌】大さじ3
 ◆肥前佐嘉角屋【だし醤油】大さじ1
 ◆豆板醤 小さじ3
 ◆にんにく チューブ2cm
 牛乳または豆乳・水 各350ml（合わせて700ml）

作り方

- ①鍋にごま油を熱し、ひき肉ときのご類を炒め火が通ったら少し火を弱めて◆の調味料を入れしっかり炒め合わせる
- ②鍋の食材と調味料が馴染んだら牛乳（または豆乳）と水を加えかき混ぜながら加熱する
- ③器に盛り付けお好みで葱やラー油を添える

（ポイント）

すりごまや【みそドレ】を食材としっかり練り合わせるように加熱してください。
 牛乳（または豆乳）を加えたら沸騰しないように目を離さずかき混ぜてください。沸騰直前の状態で3分程度加熱すると水分と鍋の具材が馴染んで美味しく仕上がります

Memo



だし醤油 米味噌

豚肉のレモン南蛮漬け

調理時間：20分以上



材料（3人分）

豚ロース薄切り肉 200～300g（野菜だれに絡める）
 肥前佐嘉角屋（野菜だれ）大さじ1
 片栗粉 適量
 サラダ油 適量
 <漬けだれ>
 ●レモン 1/2個（半月スライス）
 ●レモン果汁1/2個分
 ●玉葱 中1個（薄切り）
 ●肥前佐嘉角屋【だし醤油】大さじ4
 水菜や胡瓜やパプリカなど お好み量（2～3cm長さに切る）



野菜だれ だし醤油

作り方

- ①●の漬けだれの材料を容器に入れよくなじませる
- ②豚肉に【野菜だれ】を片栗粉をふり、一枚ずつたたむ様にギュッとひとまとめにして油を熱したフライパンで揚げ焼きする
- ③火が通った②を熱いうちに①の漬けだれにつけ込み、胡瓜を加える

（ポイント）

豚肉は少ない油で両面を返しながら色よく揚げ焼きしてください

Memo

■角屋のごはんレシピ・調味料（5月6月7月）③

人参と海老のサラダ



みそドレ

調理時間：10分未満

材料（作りやすい分量）

人参 1本250g程度（太い部分は縦割り3cm程度に切る）
サラダ油 小さじ2
むきえび 150g程度（背ワタをとる）
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
肥前佐嘉角屋【みそドレ】大さじ2
すりごま 大さじ1
マヨネーズ 大さじ2
こしょう 少々
ドライパセリ 少々



作り方

- ①人参にサラダ油を絡めて袋などに入れ600w4～6分加熱後マッシャーやスプーンで潰つぶす
- ②えびに【野菜だれ】を絡めてレンジ600w1分半加熱し粗熱をとる
- ③①と②を、【みそドレ】マヨネーズ、すりごま、こしょう、ドライパセリを加え混ぜ合わせる

（ポイント）

人参の太い部分は縦割りにして、細い先の方はそのままで、厚みをそろえるとむらなく加熱できます。
レンジ加熱後やけどにご注意ください

Memo

アヒポキ丼風



丸大豆醤油



野菜だれ

調理時間：10分未満

材料（2人分）

まぐろ 約200g（角切り）
アボカド 1個分（角切り）
きゅうり 1/2本（角切り）
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】（まぐろ、アボカド、きゅうり用）各大さじ1
オニオンスライス 1/4～1/3個分（水にさらし水気切る）
・
*肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ1
*ごま油 大さじ1
*すりごま 小さじ1
*砂糖 小さじ2



作り方

- ①まぐろ、アボカド、きゅうりに【野菜だれ】をそれぞれ絡めておく
- ②①のまぐろと*の調味料を絡め合わせる
- ③器に白米、オニオンスライスを盛り、①と②を盛り付ける

（ポイント）

お好みで白ごまや海苔をかけてどうぞ

Memo

■角屋のごはんレシピ・調味料（5月6月7月）④

サーモンのごま醤油炒め

調理時間：10～20分



ごま醤油



材料（2～3人分）

サーモン 2切れ（約200g）（2～3等分に切る）
薄力粉 適量
スナップエンドウ 6本（両側スジをとる）
またはピーマン 2個（縦割り斜め切り）
長なす 1本（縞々に皮を剥き立て半分斜め切り）
オリーブオイル 適量
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ2

作り方

- ①キッチンペーパーでサーモンの水気を取り、薄力粉を全面につけておく
- ②フライパンを熱しオリーブオイルを入れ、①のサーモン長なすを焼き炒める
- ③②に火が通ったら、ピーマンと【ごま醤油】回し入れ、煮詰め絡める

（ポイント）

サーモンは両面をしっかり焼いてください
【ごま醤油】を加えたらフライパンを回しながら全体に絡めてください

Memo

枝豆とひじきのわさび醤油

調理時間：10分未満



丸大豆醤油



材料（作りやすい分量）

芽ひじき(乾燥)10g（水に戻して洗う）
枝豆 100g（塩ゆでしてさやから出す）
ツナ缶 1缶70g（缶汁をきる）
肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】小さじ2～3
ねりわさび 小さじ2

作り方

- ①戻した芽ひじきを熱湯でサッと茹で水気を切って冷ます
- ②①とツナ缶、枝豆を【丸大豆醤油】とわさびで和える
- ③器に盛り付ける

（ポイント）

オイルタイプのツナ缶を使うと食材がしっとりとなじみ易くパサつきを防ぎます

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

| 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



🎉 吉祥寺八モニカ横丁

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！



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/>

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

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！

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。



旅色の記事はこちらから



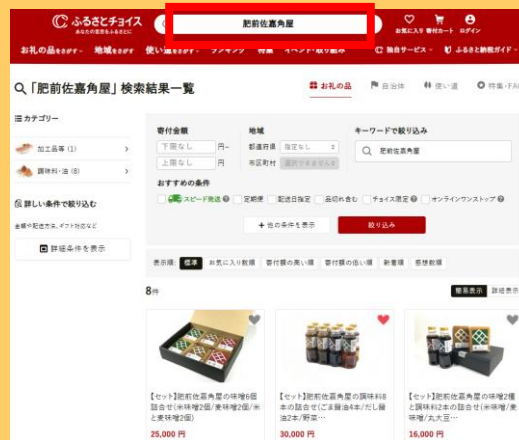
ふるさとチョイス (ふるチョイ)

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

