



おうちでつくるおせちレシピ



肥前佐嘉角屋



2022年12月

♪♪ぶりのみそ照り焼き♪♪

<材料> (2人分)
 ぶり切り身 2切れ
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
 肥前佐嘉角屋【みそだれ】大さじ4
 ・
 付け合わせ 紅白なます



<作り方>
 ①ぶりに【野菜だれ】を絡め2分程度おく

②①のぶりに【みそだれ】をかけ、全体に絡めてオーブントースターで10分
 焦げ目がつくまで焼く

③器に盛り付ける

(ポイント)
 【野菜だれ】を絡めることで臭みもなくなり麴たっぶりの【みそだれ】の
 お味がさらに際立ちます

料理時間
 15分～
 20分

♪♪田作りナッツ入り♪♪

<材料> (作りやすい分量)

いりこ (かえり) 130g
 ミックスナッツ無塩ローストタイプ 130g
 オリーブオイル 40g
 肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】35cc
 砂糖 40g



<作り方>

①平たい鍋またはフライパンにオリーブオイル【丸大豆醤油】砂糖を入れ火にかける

②①がブツブツとなったらいりこことミックスナッツを加え素早く全体を絡め合わせる

③器に盛り付ける ※「かえり」とは片口いわしの稚
 魚でそのまま食べれますし、苦み
 が少ないので食べやすいです

料理時間
 10分未満

♪♪海老の白煮♪♪

<材料> (4人分)

有頭海老 4尾～
 肥前佐嘉角屋【だし醤油】40cc
 水 200cc



<作り方>

①海老は、頭の先とひげ、尾の先を切り落とし、皮をつけたまま背わたを取る

②鍋に【だし醤油】と水を煮立たせ②の海老を入れ3～4分煮る。火を止めそのまま冷ます

※煮過ぎないように気を付けると、
 海老のうまみを損なわず柔らかく
 仕上がります

料理時間
 10分～
 15分

♪♪かぶとスモークサーモン♪♪

<材料> (作りやすい分量)

かぶ 2個 (スライス)
 スモークサーモン 40g (約3等分：食べやす
 い大きさに切る)
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1



<作り方>

①かぶに【野菜だれ】をかけて5分程度おく

②スモークサーモンと①のかぶを混ぜ合わせる

③器に盛り付ける

※かぶの葉の部分を少し残す場合は泥汚れを綺麗に洗ってください

料理時間
 10分未満