



^^おろし胡瓜ぶっかけそうめん^^

<材料> (2人分)

そうめん 2束 (通常どおり茹でる)

- 胡瓜 1本 (すりおろす)
- 生姜 お好み量 (すりおろす)
- 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ2~3
- 生ハムやかにかま等 お好み量



<作り方>

- ①●のすりおろし胡瓜とすりおろし生姜と【野菜だれ】を混ぜ合わせておく
- ②茹でたそうめんを器に盛り付け①の胡瓜をのせる
- ③お好みで生ハムやカニカマを添える

料理時間
10分未満

<ポイント>

生姜はお好み量で、私はたっぷりの方が好きです！

【野菜だれ】と胡瓜でさっぱり爽やかなそうめんです。
テレビでおろし胡瓜レシピを見て角屋の調味料でアレンジしました。

^^かんたん冷や汁^^

<材料> (作りやすい分量)

肥前佐嘉角屋【麦味噌】 大さじ4

水 400ml

ツナ缶 1缶 (缶汁をきる)

胡瓜 1本 (薄切り輪切り塩もみしておく)

すりごま 大さじ1

みょうが・青じそ・トマトなど お好み量

肥前佐嘉角屋【だし醤油】味の調整として



料理時間
10分~20分

<作り方>

- ①【麦味噌】とツナ缶を混ぜ合わせアルミホイルにぬって、オーブントースターで加熱し味噌全体がごげ茶色に焼く
- ②ボールに①の焼味噌と胡瓜、すりごまを入れ水を少しずつ入れながら味噌を溶かし冷蔵庫で冷やす
- ③冷やした②にみょうがや青じそを加え器に注ぐ

(ポイント)

あじの干物の代わりにツナ缶を味噌に混ぜこんがり焼き、すりごまを使ってすり鉢無しで作りました

^^そうめんごま醤油かけ^^

<材料> (作りやすい分量)

そうめん 2束 (通常通りゆでる)

むきえび 10尾 (茹でる)

かいわれ 適量

肥前佐嘉角屋【ごま醤油】 大さじ3

水 大さじ2



<作り方>

- ①水洗いした茹でたそうめんを器に盛り付けえびとかいわれを添える
- ②水と【ごま醤油】を合わせ①にかける

料理時間
10分未満

調理時間の目安

10分未満

(ひとりごと)

佐賀ではそうめんをごま醤油で食べる習慣があり、お盆はそうめんをごま醤油で和えたりしてお供えします

^^酸辣湯そうめん^^

<材料> (2人分)

そうめん 2束

(表示どおりに茹でてもみ洗いする)

豚バラ薄切り肉 80g

生椎茸 2枚 (スライス)

にんにくすりおろし 小さじ0.5

生姜すりおろし 小さじ1

サラダ油 大さじ0.5

小葱 3本 (3cm長さに切る)

卵 2個 (割って溶きほぐす)

水 400cc

酒 大さじ1

肥前佐嘉角屋【だし醤油】 大さじ2

酢 大さじ1

食塩・こしょう 少々

水溶き片栗粉・ラー油 適量



<作り方>

- ①鍋にサラダ油を熱し豚肉と椎茸を炒め、豚肉の色が変わったらにんにく、生姜、水と酒を加え煮立たせアクをとる
- ②①に【だし醤油】食塩・こしょうを加え水溶き片栗粉でとろみをつけて小葱と溶き卵をまわし入れ酢を加えてひと煮立ちさせる
- ③茹でたそうめんを器に盛り②をかけてラー油をたらす

料理時間
10分未満

<ポイント>

生姜やにんにくはお好みで加減してください