



師走応援！丼もののレシピ



肥前佐嘉 角屋

2023年12月

♪♪かに玉甘酢あんかけ丼♪♪

<材料> (2人分)

- ご飯 2人分
- ◆甘酢あん
- 水 300cc
- 肥前佐嘉角屋【だし醤油】大さじ3
- 砂糖 大さじ1
- 酢 大さじ1
- 水溶き片栗粉 大さじ1.5
- ごま油 小さじ1
- ・
- 卵 大3個
- かにかま 80g (手でほぐす)
- 食塩・こしょう 少々
- サラダ油 大さじ1×2
- ・



料理時間
10分未満

塩茹でスナップエンドウ (またはラップにくるみレンジで40秒加熱)

<作り方>

- ①鍋に水、【だし醤油】、砂糖、酢を煮立たせ水溶き片栗粉でとろみをつけごま油を加え甘酢あんを作る
- ②ポウルに卵を割り入れ溶きほぐし、かにかま、食塩、こしょうを加え混ぜ合わせておき、ごはんは器によそっておく。
- ③フライパンに大さじ1の油を熱し②の卵液半量を入れ大きく混ぜながら半熟状に熱しごはんのにせその上にスナップエンドウを添えて甘酢あんをかける

♪♪天とじ丼♪♪

<材料> (4人分)

- えび 20尾 (殻をむいて背を包丁で開いて背わたをとる)
- 玉ねぎ 1/2個 (薄切り)
- 溶き卵 5個分
- あげ玉 (天かす) 60g
- 肥前佐嘉角屋【だし醤油】60cc
- 水 600cc~
- 三つ葉 適量
- ・



<作り方>

- ①鍋に【だし醤油】と水をいれ火にかけひと煮立ちさせる
- ②井用の鍋などに一人分ずつ玉葱、えび①のつゆを入れ火にかけて火が通たら溶き卵とあげ玉をいれ火を止める
- ③ご飯の上に②をのせ、お好みで三つ葉を添える

(ポイント)

通常の天丼のつゆと比べると、さらりとしたつゆの割合でふわふわ卵とあげ玉につゆがしみた感じです

【だし醤油】の8~10倍の水ですが、お好みで加減してください

料理時間
10分未満

♪♪ねぎ塩豚丼♪♪

<材料> (2人分)

- 豚肉生姜焼き用 200g (1/2に切る)
- 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】小さじ2
(豚肉を野菜だれで揉み込む)
- サラダ油 適量
- ・
- (ねぎ塩だれ作りやすい分量)
- 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】60cc
- ごま油 30cc
- 長葱 1本 (みじん切り)
- ・



料理時間
10分~20分
未満

ご飯 2人分

- レタス 2枚 (食べやすい大きさにちぎる)
- 卵 1個 (半熟に茹で、殻をむいて1/2に切る)

作り方

- ①ねぎ塩だれの材料を容器で混ぜ合わせておく
- ②フライパンを熱し、油をひいて【野菜だれ】を絡めた豚肉を両面焼く
- ③器にごはん、レタス、②の豚肉、ゆで卵を盛りつけ①のねぎ塩だれをかける

(ポイント)

肥前佐嘉角屋【野菜だれ】は液体なのでごま油などたれやドレッシングづくりに便利です

♪♪ぶりごま醤油漬け丼♪♪

<材料> (1人分)

- ごはん 丼1杯分
- ぶり刺身 5~6切れ
- 肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ3
- 生姜 お好み量 (すりおろし)
- 小葱 適量 (小口切り)



<作り方>

- ①器にごはんを盛る
- ②【ごま醤油】を小皿にとり、ぶりの刺身を【ごま醤油】に絡めて①のごはんの上のにせる
- ③ぶりの上に小葱と生姜を添える

料理時間
10分未満

(ポイント)

【ごま醤油】はすりごまが入った甘みのある調味料です。薬味はわさび・生姜・柚子胡椒などお好みでお試ください