



### ♪♪カラフル大根の野菜だれサラダ♪♪

#### 材料

- (作りやすい分量)  
 お好みの大根  
 紅心大根 1/4本 (イチョウ切り)  
 紅化粧 1/5本 (イチョウ切り)  
 藤くるり 1/4本 (イチョウ切り)  
 聖護院大根葉 適量 (2~3cmの長さにカット)  
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】40cc  
 サラダ油 大さじ2  
 レモン果汁 大さじ1



#### 作り方

- ①大根の葉をレンジ600w30秒加熱して水にさらし水気を切る
- ②カラフル大根と①の大根葉を【野菜だれ】、サラダ油、レモン果汁で和え軽くもむ
- ③器に盛り付ける

#### ポイント

レモン果汁はお好みで

料理時間  
10分未満

### ♪♪鰹のサラダ仕立て♪♪

#### 材料 (2人分)

- 鰹のたたきの柵 約200g (お好みの厚さにスライス)  
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1  
 レタス類 1/2個分 (食べやすい大きさにちぎる)  
 新玉ねぎ 1/2個 (薄スライス)  
 ミニトマト、万能ネギ、大葉 お好み量  
 ●肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ2  
 ●肥前佐嘉角屋【丸大豆醤油】大さじ1  
 ●ごま油 大さじ1  
 ●にんにくチューブまたは市販のスライスにんにく  
 ●すりごま 大さじ1



#### 作り方

- ①鰹に【野菜だれ】を絡めておく
- ②●調味料を全て混ぜ合わせる
- ③大きめな器にグリーンカール、新玉ねぎ、鰹を盛り付け、お好みでミニトマトなども盛り付ける。②をかける

料理時間  
10分未満

### ♪♪餅雑炊〜角屋の野菜だれと餅〜♪♪

#### 材料

- ごはん 茶碗一杯分 (サッと水洗いしてぬめりをとります)  
 水 ごはんの5~6倍量  
 大根 5cm (短冊切り)  
 切りもち 3個 (1.5cm角)  
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ2



お好み 三つ葉 適量

#### 作り方

- ①鍋にごはん・水・大根を入れ火にかけます
- ②①が沸騰してきたら【野菜だれ】を加える
- ③②の大根に火が通ったら切りもちを入れ、弱火で煮る

#### ひとりごと

野菜だれのほのかな酸味と大根でさっぱりとしてお餅なのに胃もたれせずいただけます。

料理時間  
10分~20分

### ♪♪鯛のとろろ昆布じめ♪♪

#### 材料

- (作りやすい分量)  
 (作りやすい分量)  
 鯛刺身用 1柵 (食べやすい大きさに切る)  
 とろろ昆布 10g~15g  
 肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ2  
 すだち3個程度 (1/2にカット)  
 三つ葉等



#### 作り方

- ①鯛は【野菜だれ】を絡めて、5分程度おく
- ②とろろ昆布は、1cm長さにはさみで切る
- ③①の汁気をふいて、②を絡めすだちを添える



料理時間  
10分未満