


2025年



12月の【野菜だれ】レシピ



肥前佐嘉 角屋 

チキンサンドごまマヨソース

材料
(パン1個分)
お好みのパン (写真はパンキンロールパン) 1個
鶏もも肉 100g (半分に切る)
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】小さじ1
サラダ油 適量
肥前佐嘉角屋【ごま醤油】大さじ1
マヨネーズ 大さじ1
レタスなどお好みの野菜



作り方
①鶏もも肉に【野菜だれ】を絡めてフライパンで両面焼く
②【ごま醤油】とマヨネーズを混ぜ合わせごまマヨソースをつくる
③パンに切込みを入れ野菜と①の鶏肉をのせ②のごまマヨソースをかける

ポイント
パンにサンドする前に鶏肉にごまマヨソースを絡めてもOK



料理時間
10～20分

紅白かまぼこサンド

材料
(4人～6人分)
紅白かまぼこ1本ずつ (かまぼこはそれぞれ1cm幅に切り真ん中に切り込みを入れる)
◆クリームチーズ 60g (常温にものず)
◆わさび 適量
◆肥前佐嘉角屋【だし醤油】小さじ1
・
かいわれ とびっこ

料理時間
10分未満

作り方
①ボウルにクリームチーズ、わさびを入れて練り混ぜ、【だし醤油】を加えてさらに混ぜる
②かまぼこの切れ目に①のチーズを挟みお好みでかいわれやとびっこを添える
③器に盛り付ける
・
※胡瓜等の野菜をサンドするときは
【野菜だれ】で下味をつける



さといも海老

材料
(5人分)
里芋 5～6個 (皮をむいて1cmの厚さに切る)
むきえび 5尾 (背わたを取りレンジ加熱)
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】大さじ1
肥前佐嘉角屋【だし醤油】小さじ2
きぬさや (レンジ加熱)



作り方
①ふんわりとラップをかけて電子レンジ (600W) で4分加熱、ひっくり返して3分加熱後
つぶして【だし醤油】を加え混ぜ、器に盛りつける

②えびに【野菜だれ】をかけてレンジ加熱600w1分半～2分 (加熱具合をよく見ましょう)

③レンジ加熱した絹さやと②のえびを里芋に添える



料理時間
10～20分

鶏もも肉のレモンクリーム焼

材料
(4～5人分)
鶏もも肉 3枚 (食べやすい大きさに切り)
肥前佐嘉角屋【野菜だれ】 大さじ2
※鶏もも肉に【野菜だれ】をかけ揉みこむ
・
レモン 1個 (輪切り)
生クリーム 100ml
にんにく 2かけ分みじん切り
粒マスタード 大さじ3
水切りヨーグルト 50g (作り方は下記↓)
クレソン 適量



料理時間
10～20分

作り方
①容器に生クリーム、粒マスタード、水切りヨーグルトを混ぜ合わせ【野菜だれ】で味付けした
鶏肉を加えよく混ぜ合わせる
②オーブンシートを敷いた天板に①を並べその上にレモンを並べオーブンまたはグリルで15～
20分程度焼く
③器に鶏肉とレモンを盛り付けクレソンを添える

水切りヨーグルトはボウルにざるをのせペーパータオルを敷きプレーンヨーグルトをのせて冷蔵庫
で数時間～半日程度おく