

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（写真はパンブキロールパン）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



～～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



～～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（常温にもどす）
◆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



～～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