

新潟
✦
加島屋

おいしおじづり
料理アイディア手帳

第1巻

加

島

屋

食卓は家庭の中心、

心のこもった料理は

生活に笑顔を運んでくれます。

心を配り、趣向を凝らすことは

作り手の大きな楽しみであり、

家族の喜びにつながります。

この冊子で暖かい食卓の

お手伝いができれば幸いです。

ちよつとした工夫で
一味違う美味しさを…。

加島屋では季節ごとに「おいしさのつくり料理アイデア集」を発行しています。加島屋の製品を使ってお手軽にできる一味違ったお料理をご紹介します。

本冊子は、第1集から第8集の総集編でテーマ別にまとめたものです。このアイデア手帳が毎日の献立のヒントとして、お役立ていただければ幸いです。



ご飯 …… 1～8ページ

お寿司／丼物／炊き込みご飯／
お茶漬け／他

麺 …… 9～12ページ

そば／うどん／そうめん

小鉢 …… 13～18ページ

酢の物／和え物／おひたし／他

おかず …… 19～25ページ

煮物／炒め物／焼き物／揚げ物／
鍋物／他

洋風・デザート …… 26～32ページ

マリネ／スープ／グラタン／パスタ／
カナッペ／ホットケーキ／ゼリー／他

サラダ …… 33～34ページ

サラダ／ホットサラダ

お正月 …… 35～38ページ

雑煮／おせち料理／他

●おにぎり明太子	ページ
おにぎり明太子のじゃがバター	23
おにぎり明太子スパゲッティ	29
おにぎり明太子のみぞれ雑煮	36
●貝柱のうま煮	
貝柱うま煮の白和え	16
貝柱うま煮と夏野菜の冷やし鉢	17
貝柱うま煮の里芋煮	17
貝柱うま煮のたまご焼き	22
貝柱のうま煮入り煮物	38
●数の子べっ甲漬	
数の子べっ甲漬のチーズサンド	37
●きのこ五色漬	
きのこ五色漬のかき玉うどん	9
きのこ五色漬のおろし麺	10
きのこ五色漬の雑煮	35
●キングサーモン水煮缶詰	
キングサーモンのマフィンサンド	31
キングサーモン水煮のホットサラダ	34
●薫製紅鮭水煮缶詰	
薫製紅鮭水煮のカナッペ	31
●このわた	
このわたの月見小鉢	14
●サーモントラウト	
サーモントラウト粕漬のホイル焼き	20
サーモントラウト味噌漬のねぎ和え	20
サーモントラウト粕漬のキャベツ蒸し	21
サーモントラウト味噌漬のチャンチャン焼き	21
●さけ茶漬	
さけ茶漬と手もみいくらもちらし寿司	1
さけ茶漬の押し寿司	1
さけ茶漬の菊の花寿司	2
鮭の親子丼	2
さけ茶漬の野沢菜ご飯	2
さけ茶漬としその実漬のバターご飯	5
さけ茶漬のあんかけご飯	6
さけ茶漬のたまご焼きおにぎり	7
さけ茶漬のしそ巻おにぎり	8
さけ茶漬の素麺	10
さけ茶漬の粉ふき芋	23
さけ茶漬のクリームソース	27

商品別 お料理索引

本誌でご紹介したお料理を、
使用する商品ごとに記載しています。
お手持ちの加島屋商品から、料理アイデアを
お探しになる場合にご利用ください。

●新巻鮭	ページ
新巻鮭の焼きおにぎり茶漬	7
新巻鮭の酒煮	19
新巻鮭のゆずあんかけ	20
新巻鮭のみぞれ鍋	22
新巻鮭の鮭餃子	25
新巻鮭のマリネ	26
新巻鮭とじゃが芋のグラタン	28
新巻鮭の雑煮	35
新巻鮭入のっぺい	36
●あられ茶漬	
あられ茶漬の炊き込みご飯	4
菊浸しのあられ茶漬和え	15
●いかの赤作り	
かぶらのいか赤作り添え	16
いかの赤作りと新じゃがのかき揚げ	21
●いかの黒作り	
いかの黒作りパスタ	30
●いくら醤油漬	
いくら醤油漬の鹿の子丼	3
いくら醤油漬のわっぱめし	4
いくら醤油漬と椎茸のお茶漬	6
●梅干漬	
梅干のはちみつ漬	32
梅干のゼリー寄せ	32
●おにぎり鰹昆布	
おにぎり鰹昆布	8
●おにぎり鱈の子	
おにぎり鱈の子のからみ餅	36

● 手もみいくら	ページ
さけ茶漬と手もみいkraのちらし寿司	1
鮭の親子丼	2
生うにと手もみいkraの二彩丼	3
手もみいkraと長芋の小鉢	13
手もみいkraとグリーンアスパラの小鉢	13
手もみいkraの中華風冷奴	16
手もみいkraの大根サラダ	34
手もみいkraのゆず釜	37
● 生うに水たき	
生うにと手もみいkraの二彩丼	3
生うに水たきのあんかけ丼	7
生うに水たきの涼風素麺	11
● 鯨の甘露煮	
にしんの甘露煮そば	9
● 一口茄子からし漬	
一口茄子からし漬とれんこんの和えもの	17
● 帆立貝柱の水煮 缶詰	
帆立貝柱水煮の茶碗蒸し	18
帆立貝柱の和風クリーム煮	24
帆立貝柱の水煮のチャウダー	27
● 帆立貝柱味噌	
帆立貝柱味噌の茄子田楽	18
● 帆立照焼オイル漬	
帆立照焼オイル漬の炊き込みご飯	5
帆立照焼オイル漬の油麵	10
帆立照焼オイル漬のサラダスープ	27
帆立照焼オイル漬の和風ドレッシングサラダ	33
● 帆立照焼醍醐味	
帆立照焼醍醐味の焼椎茸和風カナッペ	23
帆立照焼醍醐味のイタリア風日玉焼き	28
帆立照焼醍醐味のセロリポト	30
帆立照焼醍醐味のホットケーキ	32
● 北寄貝の水煮 缶詰	
北寄貝水煮の涼風麵	11
北寄貝水煮のバター焼き	22
● 山の幸五色漬	
山の幸五色漬の涼風麵	11
山の幸五色漬と牛肉の中華風炒め	24

● 鮭のお造り醤油味	ページ
鮭のお造り淡雪丼	3
鮭のお造りのおひたし	15
鮭のお造り醤油味の唐揚げ	24
鮭のお造りのサラダ	33
● さけの糍漬	
さけの糍漬の蓮根和え	38
● 鮭の粕漬	
鮭の粕漬と舞茸のはさみ焼き	19
● 鮭のトマト煮	
鮭のトマト煮オムレツ	28
鮭のトマト煮とナスの重ね焼き	29
鮭のトマト煮フェットチーネ	29
鮭のトマト煮ビザ風トースト	31
● さけの焼漬	
鮭の焼漬丼	4
● しその実漬	
しその実漬のチャーハン	5
さけ茶漬としその実漬のバターご飯	5
しその実のえのき和え	15
しその実漬バターのカナッペ	30
● ずわいがに 缶詰	
ずわいがにこの七夕素麺	12
● たらこ茶漬	
たらこ茶漬のあんかけご飯	6
ホットサラダ たらこ茶漬のバターソース	34
● 鱈の親子漬	
鱈の親子漬の酢のもの	14
● 丹波黒豆の甘煮	
黒豆の百合根きんとん	37
丹波黒豆甘煮の寒天寄せ	38

さけ茶漬の菊の花寿司



- 材料/
・さけ茶漬
・すし飯
・食用菊
・酢

作り方／食用菊は酢を入れた湯でさっと茹でて水気を切ります。すし飯にさけ茶漬と菊を切り混ぜて器に盛ります。

鮭の親子丼



- 材料/
・さけ茶漬
・手もみいくら
・ご飯
・三つ葉

作り方／ご飯の上にさけ茶漬手もみいくらを半々にのせ、刻んだ三つ葉を散らします。

さけ茶漬の野沢菜ご飯

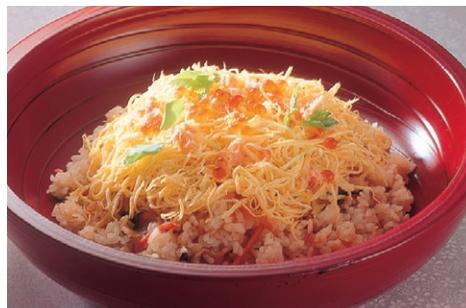


- 材料/
・さけ茶漬
・ご飯
・野沢菜漬
・白ごま
・青じそ
・レモン

作り方／ご飯にさけ茶漬と刻んだ野沢菜を混ぜ、上から白ごまをふり、青じそとレモンを飾ります。



さけ茶漬と手もみいぐらのちらし寿司



- 材料/
・さけ茶漬
・手もみいくら
・すし飯
・ちらし寿司の具
(椎茸、人参、だし汁、砂糖、醤油、塩)
・錦糸たまご
・三つ葉

作り方／細かく刻んだ椎茸、人参を材料の調味料で甘く煮付けます。すし飯にちらし寿司の具とさけ茶漬を切り混ぜます。錦糸たまご、手もみいくら、三つ葉を彩りよく盛りつけます。

さけ茶漬の押し寿司



- 材料/
・さけ茶漬
・すし飯
・せり(三つ葉などでもよい)

作り方／せりは細かく刻み、すし飯に混ぜます。ラップを敷いた押し型にさけ茶漬を平らに敷き、すし飯を重ねフタをして押します。少し落ち着かせてから食べやすく切ります。

鮭の焼漬丼



材料/
・さけの焼漬
・ご飯
・しし唐

作り方/しし唐は焼き目をつけ、さけの焼漬と一緒にご飯の上のにせ、漬け汁をかけます。

いくら醤油漬の鹿の子丼



材料/
・いくら醤油漬
・ご飯
・長芋
・きゅうり
・わさび

作り方/長芋ときゅうりを小さめのサイの目に切り、いくら醤油漬と一緒にご飯の上にかけて、わさびを添えます。

いくら醤油漬のわっぱめし



材料/
・いくら醤油漬
・ご飯
・銀杏
・ゆず

作り方/わっぱにご飯を入れ、いくら醤油漬と銀杏をのせて蒸し上げ、すりおろしたゆずをちらします。

生うにと手もみいkraの二彩丼



材料/
・生うに水たき
・手もみいkra
・ご飯
・わさび

作り方/ご飯の上に、生うに水たきと手もみいkraをのせ、わさびを添えます。

あられ茶漬の炊き込みご飯



材料/
・あられ茶漬
・米

作り方/研いだお米にあられ茶漬を加え、ふつうの水加減で炊き上げます。米2合にあられ茶漬40gが目安です。おにぎりにして、焼き海苔で巻いてもおいしくお召し上がりいただけます。

鮭のお造り泡雪丼



材料/
・鮭のお造り醤油味
・ご飯
・長芋
・青のり
・わさび

作り方/ご飯の上に、鮭のお造りとすりおろした長芋をのせ、青のりとわさびを添えます。

さけ茶漬のあんかけご飯



- 材料／
- ・さけ茶漬
 - ・ご飯
 - ・あん(だし汁、片栗粉、酒、塩)
 - ・あさつき

作り方／だし汁に酒少々を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、さけ茶漬を加えます。塩などで味を調えたら、温かいご飯の上にかけて、あさつきをちらします。

たらこ茶漬のあんかけご飯



- 材料／
- ・たらこ茶漬
 - ・ご飯
 - ・あん(だし汁、片栗粉、酒、塩)
 - ・焼き海苔

作り方／だし汁に酒少々を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、たらこ茶漬を加えます。塩などで味を整えたら、温かいご飯の上にかけて、焼き海苔をちらします。熱々をお召し上がりください。

いくら醤油漬と椎茸のお茶漬



- 材料／
- ・いくら醤油漬
 - ・ご飯
 - ・生椎茸
 - ・醤油
 - ・焼き海苔
 - ・お茶

作り方／生椎茸は食べやすく切ってフライパンで軽く炒り、醤油を少々加え味を調えます。温かいご飯に、椎茸、いくら醤油漬、刻み海苔をのせ、熱いお茶をかけます。

帆立照焼オイル漬の炊き込みご飯



- 材料／
- ・帆立照焼オイル漬
 - ・米
 - ・三つ葉
 - ・塩
 - ・コショウ

作り方／研いだ米に帆立照焼オイル漬をオイルごと入れ、普通の水加減にあわせて炊きます。米3合にオイル漬1瓶が目安です。炊き上がりましたら、切り混ぜるようにして帆立をほぐし、塩、コショウで味を調えます。刻んだ三つ葉を彩りよくちらします。

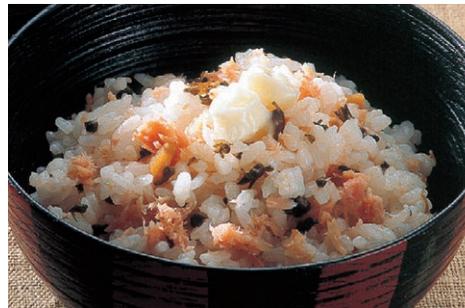
しその実漬のチャーハン



- 材料／
- ・しその実漬
 - ・ご飯
 - ・たまご
 - ・醤油
 - ・塩
 - ・コショウ
 - ・炒め油

作り方／①フライパンでたまごを炒めて取り出しておきます。②さらに油を加え、ご飯としその実漬を炒め①をさっと和えます。③最後に塩、コショウで味を調えます。

さけ茶漬としその実漬のバターご飯



- 材料／
- ・さけ茶漬
 - ・しその実漬
 - ・ご飯
 - ・バター

作り方／温かいご飯にバターとさけ茶漬、しその実漬を混ぜます。

おにぎり鱈昆布



- 材料／
- ・おにぎり鱈昆布
 - ・ご飯
 - ・青じそ

作り方／おにぎり鱈昆布をご飯に切り混ぜて、一口ほどに握り、細く切った青じそで巻きます。

さけ茶漬のしそ巻おにぎり



- 材料／
- ・さけ茶漬
 - ・ご飯
 - ・青じそ

作り方／さけ茶漬をたっぷり混ぜたご飯で、俵型のおにぎりを作り、青じそでくるみます。

鮭の燻製オイル漬のサラダ巻



- 材料／
- ・鮭の燻製オイル漬
 - ・すし飯
 - ・アボカド
 - ・生野菜(きゅうり、レタス、かいわれ大根など)
 - ・焼き海苔
 - ・マヨネーズ

作り方／鮭の燻製オイル漬とアボカド、お好みの生野菜、マヨネーズを手巻き寿司にします。サラダ感覚でお召し上がりください。

生うに水たきのあんかけ丼



- 材料／
- ・生うに水たき
 - ・ご飯
 - ・だし汁
 - ・片栗粉
 - ・三つ葉

作り方／ご飯に生うに水たきをのせ、片栗粉でとろみをつけただし汁をかけて、三つ葉をちらします。お好みで塩を加えてください。

新巻鮭の焼きおにぎり茶漬



- 材料／
- ・新巻鮭
 - ・ご飯
 - ・わさび
 - ・醤油
 - ・お茶(又はだし汁)

作り方／新巻鮭は焼いた物をほぐして、小骨や皮を取り除いておきます。ご飯と混ぜておにぎりにし、醤油を付けて焼きます。器に入れた焼きおにぎりに、お茶(又はだし汁)をかけてわさびを添えます。

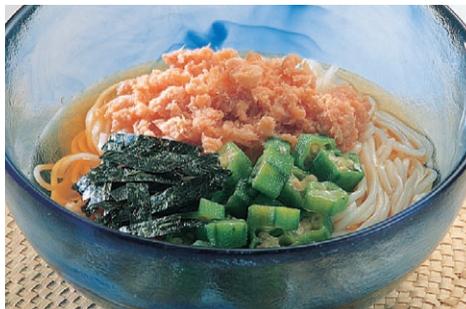
さけ茶漬のたまご焼きおにぎり



- 材料／
- ・さけ茶漬
 - ・ご飯
 - ・青じそ(又は三つ葉など)
 - ・たまご

作り方／ご飯にさけ茶漬と刻んだ青じそを混ぜ、おにぎりにします。ホットプレートなどにおにぎりに溶きたまごを繰り返しながら焼きます。

さげ茶漬の素麺



- 材料／
- ・さげ茶漬
 - ・そうめん
 - ・オクラ
 - ・焼き海苔
 - ・めんつゆ

作り方／茹でた素麺にさげ茶漬をのせ、茹でたオクラ、焼き海苔を彩りよくちらして、麺つゆをかけます。

帆立照焼オイル漬の油麺



- 材料／
- ・帆立照焼オイル漬
 - ・冷麦
 - ・めんつゆ
 - ・みょうが
 - ・三つ葉

作り方／茹でた冷麦の上にざく切りの三つ葉、薄切りのみょうがと、ほぐした帆立照焼オイル漬をのせ、オイル漬の油を加えた麺つゆをかけます。

きのこ五色漬のおろし麺



- 材料／
- ・きのこ五色漬
 - ・冷麦
 - ・めんつゆ
 - ・大根おろし
 - ・一味唐辛子

作り方／茹でた冷麦の上にきのこ五色漬をのせ、大根おろし、一味唐辛子を添え、麺つゆをかけます。



にしんの甘露煮そば



- 材料／
- ・鯉の甘露煮
 - ・そば
 - ・めんつゆ
 - ・三つ葉

作り方／茹でたそばに鯉の甘露煮をのせ、熱々のつゆをはります。三つ葉などの青みを添えます。

きのこ五色漬のかき玉うどん



- 材料／
- ・きのこ五色漬
 - ・うどん
 - ・めんつゆ
 - ・片栗粉
 - ・たまご
 - ・三つ葉

作り方／きのこ五色漬とめんつゆを鍋に入れ、水で好みの濃さに調節し温めます。水溶き片栗粉でとろみをつけた後、溶きたまごを入れ、茹でたてのうどんにかけて三つ葉を添えます。

ずわいがにの七夕素麺



材料／
 ・ずわいがに缶詰
 ・素麺
 ・いんげん
 ・たまご
 ・薬味(刻みねぎ)

作り方／茹でたいんげんと薄焼きたまごを細切りにします。器に素麺を盛り、ずわいがに、いんげん、たまごを彩りよく斜めにのせ、中央に薬味をちらします。

山の幸五色漬の涼風麺



材料／
 ・山の幸五色漬
 ・冷麦
 ・めんつゆ
 ・トマト
 ・きゅうり
 ・錦糸たまご

作り方／茹でた冷麦の上に山の幸五色漬をおき、櫛形切りのトマト、千切りのきゅうり、錦糸たまごを彩りよくのせ、麺つゆをかけて冷し中華風にします。

北寄貝水煮の涼風麺

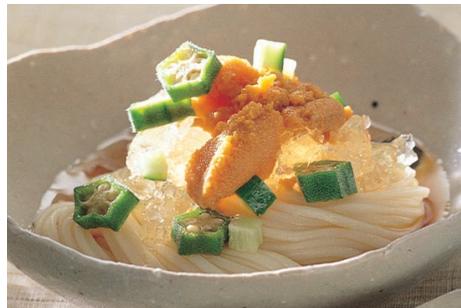


材料／
 ・北寄貝の水煮缶詰
 ・冷麦
 ・レタス
 ・きゅうり
 ・みょうが
 ・白ごま
 ・めんつゆ

作り方／レタス、きゅうり、みょうがをせん切りにし、茹でた冷麦の上に北寄貝の水煮と一緒に彩りよく飾ります。白ごまをふり、麺つゆをかけます。



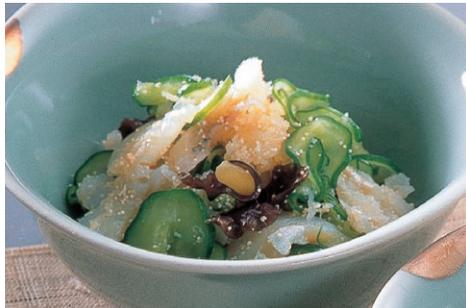
生うに水たきの涼風素麺



材料／
 ・生うに水たき
 ・素麺
 ・オクラ
 ・めんつゆ
 ・だし汁1.5カップ
 ・ゼラチン5g

作り方／だし汁でゼリーを作り、フォークなどで細かくほぐします。器に茹でた素麺を盛り、生うに水たき、茹でて切ったオクラ、ゼリーのをせ、麺つゆをかけます。

鱈の親子漬の酢のもの



材料/
・鱈の親子漬
・きゅうり
・塩

作り方／きゅうりは薄切りにして塩をまぶし、水洗いしてよく絞る、鱈の親子漬とあわせてよく和えます。

このわたの月見小鉢



材料/
・このわた
・長芋
・うずらの卵

作り方／すりおろした長芋を小鉢に入れ、このわたを盛り、中央にうずらの卵を落とします。

とろろ小鉢鱈の子塩辛のせ



販売終了
商品

材料/
・鱈の子塩辛
・長芋
・オクラ

作り方／長芋をすりおろして小鉢に入れます。鱈の子塩辛をおとし、竹串などで流れるように伸ばし、茹でたオクラの輪切りを散らします。



手もみいくらと長芋の小鉢



材料/
・手もみいくら
・長芋
・わさび
・醤油

作り方／短冊切りの長芋の上に手もみいくらをのせ、わさびを添えます。醤油をかけて混ぜてお召上がりください。

手もみいくらとグリーンアスパラの小鉢



材料/
・手もみいくら
・グリーンアスパラ
・長ねぎ

作り方／アスパラは茹でて斜め切りにし、長ねぎは白髪ねぎにします。手もみいくらと一緒に器に盛ります。

手もみいくらの中華風冷奴



材料／
・手もみいくら
・豆腐
・長ねぎ
・中華ドレッシング
(醤油2、砂糖1、
練りごま1、豆板醤
1、サラダ油少々)

作り方／豆腐の上に手もみいくらをのせ、まわりに白髪ねぎ、葉ねぎをちらし、合わせておいた中華ドレッシングをかけます。

かぶらのいか赤作り添え



材料／
・いかの赤作り
・かぶ
・塩

作り方／かぶは皮をむき薄い半月切りにし、茎は2～3cmに切り、軽く塩でもみ、水で洗い流します。器に盛り、いかの赤作りを添えます。

貝柱うま煮の白和え



材料／
・貝柱のうま煮
・豆腐
・人参
・干し椎茸
・練りごま(白)
・砂糖
・塩

作り方／①豆腐は重しをして水切りしておきます。②水で戻した干し椎茸と人参を食べやすい大きさに切り、椎茸の戻し汁にうま煮の汁を加えたもので煮ます。③②の煮汁と豆腐、練りごまをよく混ぜ合わせ、砂糖と塩で好みの味に整えたものに、貝柱と②の具を和え盛り付けます。

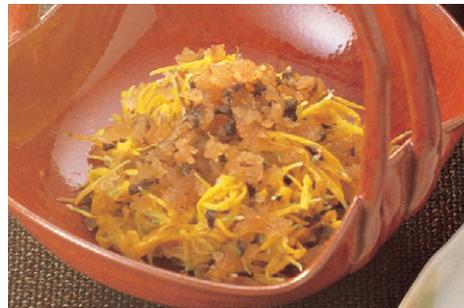
しその実のえのき和え



材料／
・しその実漬
・えのき茸

作り方／えのき茸はさっと茹でて冷し、しその実漬と和えます。

菊浸しのあられ茶漬和え



材料／
・あられ茶漬
・食用菊
・だし汁
・酢
・砂糖

作り方／食用菊は酢を入れた湯でさっと茹でて水気を切ります。酢、砂糖、だし汁で甘酢を作り、あられ茶漬と菊を和えます。

鮭のお造りのおひたし



材料／
・鮭のお造り醤油味
・山菜(うるいなど
旬の葉物)

作り方／うるいなどの旬の葉物を茹で、鮭のお造り醤油味を汁ごとかけます。

越後ぜんまい在郷煮の炒め煮



販売終了
商品

- 材料／
- ・越後ぜんまい在郷煮
 - ・こんにゃく
 - ・白ごま
 - ・ごま油
 - ・醤油
 - ・みりん

作り方／こんにゃくは短ざく切りにし、湯通しをしてアクを抜いておきます。鍋にごま油を熱し、越後ぜんまい在郷煮とこんにゃくを入れて炒めます。ぜんまいの汁、お好みで醤油・みりんも加えてゆっくり汁気がなくなるまで炒りつけ、白ごまをふります。

帆立貝柱味噌の茄子田楽



- 材料／
- ・帆立貝柱味噌
 - ・茄子
 - ・ごま油
 - ・けしの実又はごま

作り方／輪切りにした茄子は鹿の子に包丁を入れ、フライパンでたっぷりのごま油を使い炒めます。炒めた茄子に帆立貝柱味噌をのせ、けしの実又はごまをふります。

帆立貝柱水煮の茶碗蒸し



- 材料／
- ・帆立貝柱の水煮缶詰
 - ・たまご
 - ・醤油
 - ・塩
 - ・ゆず

作り方／ときたまごに缶詰の汁と水を加え3倍の量にします。軽くほぐした貝柱を混ぜ合わせ、塩と醤油で味を整え、器に入れて蒸し上げます。貝柱少々とゆず皮のスライスをのせます。

一口茄子からし漬とれんこんの和えもの



- 材料／
- ・一口茄子からし漬
 - ・れんこん
 - ・砂糖
 - ・酢

作り方／れんこんは食べやすい大きさに切り甘酢で軽く煮ます。一口茄子からし漬に煮汁を少々加えてからしをのばし、れんこんを和えます。

貝柱うま煮と夏野菜の冷やし鉢



- 材料／
- ・貝柱のうま煮
 - ・なす
 - ・かぼちゃ
 - ・いんげん
 - ・こんにゃく
 - ・干し椎茸
 - ・だし汁

作り方／①なす、かぼちゃ、こんにゃく、戻した椎茸は大きめに切ります。②椎茸の戻し汁とだし汁で①を煮ます。③②を冷たくして茹でておいたいんげんと冷たい貝柱うま煮を汁ごと加えます。

貝柱うま煮の里芋煮



- 材料／
- ・貝柱のうま煮
 - ・里芋
 - ・酒粕
 - ・味噌
 - ・ゆず

作り方／里芋は皮をむき、丸ごと茹でておきます。酒粕2・味噌1を水で伸ばしながら混ぜ、里芋、貝柱のうま煮を汁ごと加え軽く煮て味をなじませます。ゆずの皮の千切りを散らします。

サーモントラウト粕漬のホイル焼き



- 材料／
- ・サーモントラウト
 - ・粕漬又は
 - ・サーモントラウト味噌漬
 - ・長ねぎ
 - ・舞茸
 - ・すだち又はライム

作り方／ホイルにざく切りのねぎを敷き、その上にサーモントラウト粕漬の切り身をのせ、ちぎった舞茸を回りにおいて、しっかりくるんでオーブントースターで15分程焼きます。焼きあがりましたらすだち又はライムを絞ります。

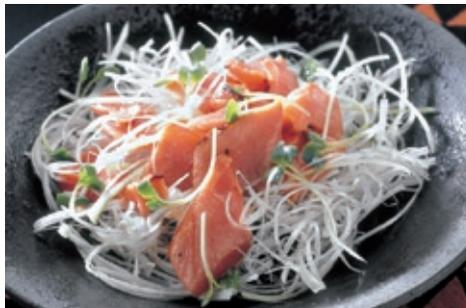
新巻鮭のゆずあんかけ



- 材料／
- ・新巻鮭
 - ・キャベツ
 - ・ゆず
 - ・だし汁
 - ・醤油
 - ・片栗粉

作り方／新巻鮭とキャベツは一口大の大きさに切っておきます。深めの器にキャベツを敷き、その上に新巻鮭を並べ蒸しあげます(電子レンジの場合はラップをかけ2分ほど加熱します)。鍋にだし汁とゆずの皮をすり下ろしたものを入れて火にかけ、醤油で味を整えます。水溶き片栗粉を加えて作ったあんをかけます。

サーモントラウト味噌漬のねぎ和え



- 材料／
- ・サーモントラウト
 - ・味噌漬又は
 - ・サーモントラウト粕漬
 - ・長ねぎ
 - ・貝割れ大根

作り方／白髪ねぎをつくり、貝割れ大根と一緒に皿に盛り、焼いて軽くほぐしたサーモントラウト味噌漬のをせます。



新巻鮭の酒煮



- 材料／
- ・新巻鮭
 - ・かぶ
 - ・酒

作り方／新巻鮭は軽くあぶり焼き目をつけておきます。4等分にしたかぶと新巻鮭を鍋に入れ、酒を同量の水で薄めて煮ます。お好みでコショウや七味唐辛子などをかけます。

鮭の粕漬と舞茸のはさみ焼き



- 材料／
- ・鮭の粕漬
 - ・舞茸

作り方／鮭の粕漬を4～5切のそぎ切りにし、裂いた舞茸をはさんでアルミホイルの上のせ、オーブントースターで火が通るまで5～6分間焼きます。

貝柱うま煮のたまご焼き



- 材料／**
- ・帆立貝柱うま煮
 - ・ほぐし又は
 - ・貝柱のうま煮
 - ・長ねぎ
 - ・たまご
 - ・細ねぎ
 - ・サラダ油

作り方／溶いたたまごに帆立貝柱うま煮ほぐしと刻んだ細ねぎを加えてたまご焼きを作ります。

北寄貝水煮のバター焼き



- 材料／**
- ・北寄貝の水煮缶詰
 - ・グリーンアスパラ
 - ・バター
 - ・塩
 - ・コショウ

作り方／グリーンアスパラをバターで炒め、塩、コショウで味を整えてから、北寄貝を加え軽く炒めます。

新巻鮭のみぞれ鍋



- 材料／**
- ・新巻鮭
 - ・大根
 - ・ねぎ
 - ・紅葉麩(又は人参)
 - ・だし汁
 - ・ポン酢又は醤油

作り方／土鍋に大根おろしを汁ごと敷き、だし汁でのばし酒を少々加えます。火にかけてアクを取り除きます。一口大に切って軽く焼いた新巻鮭と葉ねぎ、紅葉麩を加え煮ます。お好みでポン酢や醤油をかけてお召し上がりください。

サーモントラウト粕漬のキャベツ蒸し



- 材料／**
- ・サーモントラウト
 - ・粕漬
 - ・春キャベツ

作り方／サーモントラウト粕漬は薄く切り、春キャベツは食べやすくちぎります。お皿に並べ、ラップをして電子レンジで1〜2分かけ、火が通ればでき上がりです。お好みでレモン汁をかけてください。また、サーモントラウト味噌漬でもお試しください。

サーモントラウト味噌漬のチャンチャン焼き



- 材料／**
- ・サーモントラウト
 - ・味噌漬
 - ・季節の野菜(キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、茄子、白菜等)
 - ・調味料(酒、みりん、砂糖)
 - ・油

作り方／①サーモントラウト味噌漬の漬味噌を別の器に取り分け、酒を加えてのばし、みりん、砂糖で味を整えます。②野菜は食べやすく切ります。③油をいたホットプレートに切り身をならべ、その上に野菜をのせ、①のタレをかけ、蓋をして蒸し焼きにします。お好みでバターやレモンを添え、サーモントラウトをほぐしながら野菜といっしょにお召し上がりください。

いかの赤作りと新じゃがのかき揚げ



- 材料／**
- ・いかの赤作り
 - ・じゃが芋
 - ・小麦粉
 - ・たまご

作り方／じゃが芋はせん切りにして水にさらします。小麦粉、ときたまご、水で衣をつくり、いかの赤作りと一緒にかき揚げにします。

帆立貝柱の和風クリーム煮



- 材料／
- ・帆立貝柱の水煮
 - ・缶詰
 - ・白菜
 - ・うるい
 - ・豆乳(2カップ)
 - ・練りごま(大さじ3)
 - ・片栗粉

作り方／白菜、うるいを食べやすい大きさに切り湯がいておきます。鍋に豆乳と缶詰の汁、練りごまを加えひと煮立ちさせ塩で味を整えてから、帆立貝柱を加え水溶き片栗粉でとろみをつけます。湯がいた白菜、うるいを並べた上に熱々のクリーム煮を盛りつけます。

帆立照焼醗酎味の焼椎茸和風カナッペ



- 材料／
- ・帆立照焼醗酎味
 - ・生椎茸

作り方／石突きを取った生椎茸をオーブントースターで焼き、帆立照焼醗酎味をのせます。

鮭のお造り醤油味の唐揚げ



- 材料／
- ・鮭のお造り醤油味
 - ・片栗粉
 - ・グリーンアスパラ
 - ・揚げ油

作り方／汁気を切った鮭のお造りに片栗粉をまぶして、中温の油でさっと揚げます。グリーンアスパラなどお好みの野菜も唐揚げにし、添えます。ビールによく合う一品です。

さけ茶漬の粉ふき芋



- 材料／
- ・さけ茶漬
 - ・じゃが芋
 - ・玉ねぎ
 - ・バター
 - ・パセリ
 - ・コシヨウ

作り方／粉ふき芋に、薄切りにしてさらした玉ねぎとさけ茶漬、バターをからめます。上からパセリのみじん切りとコシヨウをふります。

山の幸五色漬と牛肉の中華風炒め



- 材料／
- ・山の幸五色漬
 - ・牛肉の薄切り
 - ・チンゲン菜
 - ・片栗粉
 - ・塩
 - ・コシヨウ
 - ・炒め油

作り方／①フライパンに油を入れ、チンゲン菜をさっと炒め、塩、コシヨウをし、器のまわりに並べます。②一口大に切った牛肉と汁をきった山の幸五色漬を炒めます。③片栗粉を五色漬の汁でとき②に回しかけ、塩、コシヨウで味を調え、器に盛ります。

おにぎり明太子のじゃがバター



- 材料／
- ・おにぎり明太子
 - ・じゃが芋
 - ・バター
 - ・パセリ

作り方／食べやすく切ったじゃが芋を茹でて耐熱皿に入れます。室温でやわらかくしたバターと同量のおにぎり明太子を混ぜたものをのせ、ちぎったパセリをちらし、オーブントースターで焦げ目がつく程度に焼き上げます。

洋風 デザート

新巻鮭のマリネ



材料／
 ・新巻鮭
 ・玉ねぎ
 ・レモン
 ・マリネ液
 (酢、サラダ油、白
 ワイン、コショウ)
 飾りにブラックペッパー、
 ポアブルローゼ

作り方／新巻鮭は食べやすいよう小骨や皮を取り除いたものをスライスします。(冷凍庫で軽く凍らせると、身崩れしにくくなります。)玉ねぎはスライスして水にさらしておきます。マリネ液は、同量の酢とサラダ油を良く混ぜ、白ワイン、コショウで味を整えておきます。下ごしらえした新巻鮭、玉ねぎとレモンの薄切りをマリネ液に漬け込み、冷蔵庫で一晩寝かせます。盛り付け時にお好みでブラックペッパー、ポアブルローゼをちりばめます。

いかの黄金漬のマリネ



材料／
 ・いかの黄金漬
 ・トマト
 ・きゅうり
 ・玉ねぎ
 ・レモン汁
 ・オリーブ油

作り方／トマト、きゅうりは食べやすい大きさに切り、玉ねぎはスライスして水にさらしておきます。同量のレモン汁とオリーブ油(お好みで白ワインを少々)をよく混ぜ合わせたところへいかの黄金漬を加え野菜と和えます。

新巻鮭の鮭餃子



材料／
 ・新巻鮭(2切れ)
 ・餃子の皮20枚
 ・キャベツ2枚
 ・ニラ1/4束
 ・生しいたけ2枚
 ・しょうが汁
 ・ごま油
 ・コショウ

作り方／新巻鮭、ニラ、生しいたけ、茹でたキャベツはみじん切りにします。しょうが汁、ごま油、コショウを少々入れよく練り、餃子の皮で包みます。焼き餃子、水餃子どちらでもおいしくお召し上がりいただけます。

鮭の燻製オイル漬のワンタン揚げ



材料／
 ・鮭の燻製オイル漬
 ・青じそ
 ・ワンタンの皮
 ・揚げ油

作り方／鮭の燻製オイル漬を青じそで巻き、さらにワンタンの皮で巻いて端を押さえながら揚げます。



新巻鮭とじゃが芋のグラタン



- 材料／
- ・新巻鮭
 - ・じゃが芋
 - ・生クリーム
 - ・ピザ用チーズ
 - ・葉ねぎ
 - ・コショウ

作り方／じゃが芋は皮をむき7ミリ位の厚さに切ったものを下茹でし、グラタン皿に敷きます。その上にコショウをふり薄く切った新巻鮭をのせ、新巻鮭が少しかぶるくらいの生クリームを入れチーズを多めにかけます。オーブントースターで10分程よく焼き、刻んだ葉ねぎなどを添えます。

鮭のトマト煮オムレツ



- 材料／
- ・鮭のトマト煮
 - ・たまご
 - ・牛乳
 - ・バター

作り方／ときたまごに牛乳を少々加えオムレツを作り、中央に切れ目を入れ、電子レンジで温めた鮭のトマト煮をたっぷりのせます。

帆立照焼醃酏味のイタリア風目玉焼き



- 材料／
- ・帆立照焼醃酏味
 - ・たまご
 - ・グリーンアスパラ
 - ・トマトソース
 - ・オリーブ油
 - ・パン粉

作り方／トマトソースにオリーブ油を少々加え混ぜたものを耐熱皿にのべします。帆立照焼醃酏味をトマトソースの上にならし、たまごを割り落とします。茹でたグリーンアスパラを飾り、パン粉をふりかけ、たまごが半熟になる程度にオーブントースターで焼きます。

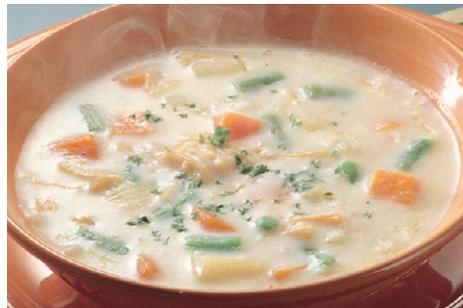
さけ茶漬のクリームソース



- 材料／
- ・さけ茶漬
 - ・白菜
 - ・ホワイトソース
 - ・生クリーム
 - ・コンソメスープ
 - ・パセリ

作り方／白菜を縦長のざく切りにし、コンソメスープの中で茹でます。ホワイトソースにさけ茶漬を加え、塩、コショウ、生クリームで味を整えて白菜の上にかけます。さけ茶漬と刻みパセリをちらします。

帆立貝柱の水煮のチャウダー



- 材料／
- ・帆立貝柱の水煮(1缶)
 - ・じゃが芋3コ
 - ・人参1/2本
 - ・玉ねぎ1/2コ
 - ・いんげん10本
 - ・牛乳2カップ
 - ・小麦粉大さじ2〜3
 - ・塩 ・コショウ

作り方／いんげんは茹で置き、他の野菜は1センチ程度の角切りにして、かぶる位の水(約2カップ)で煮て火を通します。そこへ牛乳に小麦粉をいたものを網でこしながら加え、弱火でかき混ぜながらとろみがつくまで煮ます。次に貝柱を汁ごと加え、塩、コショウで味を整え、いんげんを加えます。

帆立照焼オイル漬のサラダスープ



- 材料／
- ・帆立照焼オイル漬
 - ・レタス
 - ・きゅうり
 - ・たまご
 - ・コンソメ
 - ・塩
 - ・コショウ

作り方／帆立貝柱をコンソメスープで軽く煮込み、塩、コショウで味を整え、刻んだレタスときゅうりを加え、ひと煮立ちさせたとろに溶きたまごを流します。

いかの黒作りパスタ



材料／
・いかの黒作り
・スパゲッティ
・にんにく
・オリーブ油
・コショウ
(白ワイン)

作り方／フライパンにオリーブ油を入れ、スライスしたにんにくをよく炒めます。茹で上がったスパゲッティといかの黒作り(お好みで白ワインを少々)をからめ、コショウで味を整えます。(一人分でいかの黒作り50gが目安です)

帆立照焼醍醐味のセロリボード



材料／
・帆立照焼醍醐味
・セロリ

作り方／セロリの筋を取り、帆立照焼醍醐味をたっぷりのせ、一口大に切って盛りつけます。

しその実漬バターのカナッペ



材料／
・しその実漬
・バター
・クラッカー

作り方／室温でやわらかくしたバター30gにしその実漬大さじ2を混ぜ、クラッカーに塗ります。

鮭のトマト煮とナスの重ね焼き



材料／
・鮭のトマト煮
・茄子
・ピザ用チーズ
・オリーブ油
・ケッパー

作り方／茄子はヘタを取り、厚めに縦割りし、オリーブ油でしっかりと焼いておきます。グラタン皿に茄子、鮭のトマト煮、チーズの順に2回ほど重ね、上にケッパーを散らしオーブンで8分ほど焼きます。

鮭のトマト煮フェットチーネ



材料／
・鮭のトマト煮
・フェットチーネ
(幅の広いソパスタ)
・白ワイン
・にんにく
・オリーブ油
・塩 ・コショウ
・バジル

作り方／①多めの湯に塩を入れフェットチーネを茹でます。②フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくの薄切りをよく炒め、鮭のトマト煮を汁ごと入れて白ワインを加え軽く煮ます。必要なら、塩・コショウで味を整えます。③茹で上がったフェットチーネに②をかけ、バジルを飾ります。(スパゲッティでもかまいません。お好みにより赤唐辛子を加えてください。)

おにぎり明太子スパゲッティ



材料／
・おにぎり明太子
又は
・おにぎり鱈の子
・スパゲッティ
・オリーブ油
・焼き海苔

作り方／茹でたスパゲッティにオリーブ油とおにぎり明太子をからめて、刻んだ焼き海苔を飾ります。辛みの苦手なお子様には、おにぎり鱈の子をお使いください。

帆立照焼醃酬味のホットケーキ



材料/
・帆立照焼醃酬味
・ホットケーキの生地

作り方／焼きあがったホットケーキに帆立照焼醃酬味をのせてお召し上がりください。また生地に帆立照焼醃酬味を落とし入れたり練りこんだりして焼いても色々な味と風味がお楽しみいただけます。

梅干のはちみつ漬



材料/
・梅干漬
・はちみつ液
(はちみつ1/2カップ、水1カップ)
・グラニュー糖

作り方／作り方①梅干漬をたっぷりの水で、弱火で15分位煮ます。②はちみつ液に少し冷ました梅干を漬け込み、冷蔵庫で一晩から一日おきます。③②を軽くグラニュー糖でまぶします。

梅干のゼリー寄せ



材料/
・梅干漬
・粉ゼラチン
・はちみつ

作り方／粉ゼラチン、水、はちみつでやわらかめのゼラチン液を作り、梅干漬を入れた器に流して冷し固めます。(ゼリー2個分でゼラチン:5g、水:1カップ、はちみつ:50gが目安です)

薫製紅鮭水煮のカナッペ



材料/
・薫製紅鮭水煮缶詰
・玉ねぎ
・パセリ
・フランスパン

作り方／玉ねぎはみじん切りにし、軽く水にさらして絞り薫製紅鮭水煮と和えます。薄く切ったフランスパンの上のせ、パセリを添えます。

鮭のトマト煮ピザ風トースト



材料/
・鮭のトマト煮
・食パン
・玉ねぎ
・ピーマン
・バター
・ピザ用チーズ
・オリーブ

作り方／玉ねぎは薄切りにして水にさらし、ピーマンは薄い輪切りにします。パンにバターを塗り、野菜と鮭のトマト煮をのせて、オーブントースターで焼きます。

キングサーモンのマフィンサンド



材料/
・キングサーモン
水煮缶詰
・マフィン
・サラダ菜
・玉ねぎ
・バター

作り方／玉ねぎは薄切りにして水にさらしておきます。マフィンを軽く焼き、2つに割ってバターを塗り、サラダ菜、玉ねぎ、キングサーモン水煮をはさみます。マヨネーズ、ケチャップ、マスタードなどお好みの味を加えてお召し上がりください。

手もみいくらの大根サラダ



- 材料／
- ・手もみいくら
 - ・大根
 - ・細ねぎ
 - ・マヨネーズ
 - ・わさび

作り方／細切りにした大根とねぎを器に盛り、手もみいくらをのせます。マヨネーズにわさびを加え、好みの辛さにしたものを和えます。

キングサーモン水煮のホットサラダ



- 材料／
- ・キングサーモン
水煮缶詰
 - ・ジャガ芋
 - ・人参
 - ・ブロッコリー
 - ・バター又はマヨネーズ
 - ・パセリ

作り方／ジャガ芋、人参、ブロッコリーは茹でてサイコロ大に切り、器に盛ります。キングサーモン水煮をのせ、溶かしバター（あるいはマヨネーズ）をかけ、刻みパセリをちらします。

ホットサラダ たらこ茶漬のバターソース

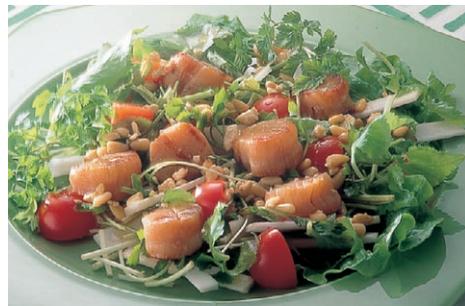


- 材料／
- ・たらこ茶漬
 - ・ジャガ芋
 - ・人参
 - ・ブロッコリー等の野菜
 - ・バター
 - ・マヨネーズ

作り方／野菜は一口大に切り茹でておきます。柔らかくしたバターに、たらこ茶漬とマヨネーズを加えてソースを作り、茹でた野菜にかけます。バターとたらこ茶漬は同量位、マヨネーズはお好みで加えてください。



帆立照焼オイル漬の和風ドレッシングサラダ



- 材料／
- ・帆立照焼オイル漬
 - ・ドレッシング
（オイル漬の油、酢、醤油、松の実、カシューナッツ、レモン汁）
 - ・季節の野菜
（うど、せり、三つ葉、かいわれ大根など）

作り方／オイル漬の油3、酢1、醤油0.5の割合でよく混ぜ合わせ、ドレッシングを作ります。割合はお好みで加減してください。から炒りしたナッツやレモン汁を加えてもよく合います。食べやすく刻んだ野菜とオイル漬の帆立をドレッシングと和えます。

鮭のお造りのサラダ



- 材料／
- ・鮭のお造り醤油味
 - ・サラダ菜
 - ・長ねぎ
 - ・チャービル等の好みのハーブ
 - ・松の実
 - ・オリーブ油

作り方／器にサラダ菜とハーブ、白髪ねぎにした長ねぎを盛り、鮭のお造りを汁ごとのせます。オリーブ油と松の実をふりかけ、混ぜてお召し上がりください。

おにぎり明太子のみぞれ雑煮



- 材料**／
- ・おにぎり明太子
 - ・餅
 - ・大根おろし
 - ・あさつき又ははねぎ

作り方／大根おろしを汁ごと温め、茹でた餅にかけ、おにぎり明太子をたっぷりのせ、薬味をのせます。

おにぎり鱈の子のからみ餅



- 材料**／
- ・おにぎり鱈の子
 - ・餅
 - ・大根おろし
 - ・焼き海苔

作り方／大根おろしを軽く絞り、おにぎり鱈の子とあわせて、焼いた餅にからめ、上に刻み海苔をのせます。

新巻鮭入のっぺい



- 材料**／
- ・新巻鮭
 - ・里芋・人参
 - ・こんにゃく・なめこ
 - ・かまぼこ・銀杏
 - ・いくら・絹さや
 - ・干し貝柱・干し椎茸
 - ・醤油・みりん
 - ・かつお節のだし汁

作り方／里芋、人参、こんにゃく、かまぼこはさいの目に切り、干し貝柱と干し椎茸をもどした汁とかつお節のだし汁で煮ます。一口大に切った新巻鮭とかまぼこ、なめこ、銀杏を加え、醤油、みりんを味を整えて、いくら、茹でた絹さやを添えます。



新巻鮭の雑煮



- 材料**／
- ・新巻鮭
 - ・餅
 - ・小松菜
 - ・かまぼこ
 - ・ゆず
 - ・醤油
 - ・だし汁

作り方／新巻鮭は大きめの角切りにして焼きます。新巻鮭、焼いた餅、茹でた小松菜、かまぼこを器に盛り、醤油で味を整えだし汁をはり、ゆずをちらします。

きのこ五色漬の雑煮



- 材料**／
- ・きのこ五色漬
 - ・餅
 - ・塩
 - ・片栗粉

作り方／①きのこ五色漬を汁ごと鍋に入れ、水で少し伸ばして片栗粉でとろみをつけます。味が薄いときは塩で調節してください。②餅を焼き①をたっぷりかけます。

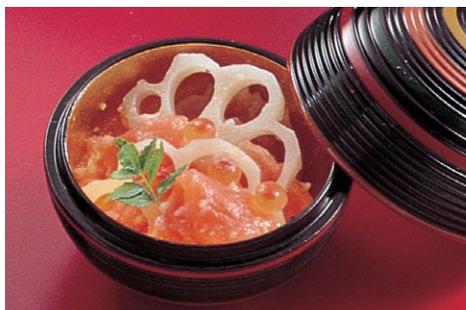
貝柱のうま煮入り煮物



- 材料**／
- ・貝柱のうま煮
 - ・薄味で煮た煮物（里芋、筍、椎茸、ごぼう等）
 - ・人参
 - ・手まり麩
 - ・絹さや

作り方／薄味で煮た煮物に貝柱のうま煮を汁ごと加え、しばらく煮ます。梅型に切った人参と手まり麩は別々に煮ておき、茹でた絹さやと一緒に飾ります。

さけの糍漬の蓮根和え



- 材料**／
- ・さけの糍漬
 - ・蓮根
 - ・みりん
 - ・酢

作り方／蓮根は薄切り（もしくは雪型の飾り切り）にし、みりんと酢を加えた湯でさっと茹でて冷まし、さけの糍漬と和えます。

丹波黒豆甘煮の寒天寄せ



- 材料**／
- ・丹波黒豆の甘煮（1本）
 - ・棒寒天1本
 - ・砂糖100g
 - ・水2カップ
 - ・金箔

作り方／水で戻してちぎった寒天を分量の水の中で煮溶かします。そこへ砂糖と丹波黒豆の甘煮を汁ごと加えて砂糖が溶けたら、水でぬらした型に注いで冷やし固めます。飾りに金箔をのせます。



① 帆立照焼オイル漬の和風ドレッシングサラダ

- 材料**／・手もみくら
・ゆず ・大根おろし ・三杯酢

作り方／ゆずは上部1/3位を切りとり、中をくり抜きます。中に三杯酢で味つけた大根おろしを敷くように入れ、その上に手もみくらを盛り、ゆずの千切りを彩り良くちらします。

② 黒豆の百合根きんとん

- 材料**／・丹波黒豆の甘煮
・百合根 ・砂糖 ・塩
（百合根2株に砂糖30g、塩ひとつまみ程度）

作り方／百合根をきれいに洗い、かぶる位の水に入れ、砂糖と塩でやわらかくなるまで煮てから裏ごしをし、黒豆を加えて軽く和えます。あれば、金箔をちらすと華やかさが増します。

③ 数の子べっ甲漬のチーズサンド

- 材料**／・数の子べっ甲漬
・きゅうり ・スライスチーズ

作り方／数の子の中央に切り目を入れ、その間に薄切りのきゅうりとチーズをはさみます。チーズの風味により、新しい味わいが広がります。



手作りの味
新潟  加島屋

〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

〈代表電話〉025-229-0105(有料)

〈代表FAX〉025-229-5873(有料)

<http://www.kashimaya.jp/>

おいしさつづり
料理アイデア手帳 第1巻

- おいしさつづり 料理アイデア集 第1集～第8集より
- 平成11年6月～平成13年6月の商品カタログより

発行：平成13年12月