

2023年12月26日

サトウ食品の社員おすすめ！ 2024 お正月のおすすめ餅レシピ 6 選

～お餅を食べて年末年始を“美味しく”過ごそう～

サトウ食品株式会社（本社/新潟市、代表取締役社長/佐藤 元、以下「当社」）は、お餅で楽しく、おいしいお正月を迎えていただきたく、年末年始の食卓を彩るアイデアとして、当社レシピ開発者による「サトウの切り餅」を使った『2024 年お正月におすすめの餅レシピ 6 選』をご紹介します。

お餅はお雑煮など、和風のイメージが強い食材ですが、実は洋風メニューにも合う手軽な食材です。カレーやシチューに加えたり、バターで炒めたりと、お好みの食べ方は様々。今回は洋風のレシピの他にもおせちを使った簡単和風スイーツレシピやレンジアップで作れる簡単なお雑煮などを厳選いたしました。これ以外にも当社ホームページにはお餅レシピがたくさんあるので、年末年始ぜひおうちでお試してください。

<お正月におすすめの餅レシピ 6 選>

〇もちりワンディッシュグラタン

*一皿で大満足！ホワイトソース×餅のホットメニュー！



<材料> 1人分

- ・サトウの切り餅パリッとスリット：2個
- ・豚挽き肉：50g
- ・玉ねぎ：1/4個（50g）
- ・ミックスベジタブル：50g
- ・バター：少々
- ・牛乳：100ml
- ・ホワイトソース（市販）：150g
- ・とろけるチーズ：1枚

<作り方>

- ① 小鍋を熱してバターを溶かす。
みじん切りにした玉ねぎと挽き肉を加え火が通るまで中火で炒める。
- ② 弱火にして牛乳を加えたら、ミックスベジタブルと手で4分割した餅を加え、蓋をして4～5分間蒸し煮にする。
- ③ 餅がやわらかくなったらホワイトソースを加えて全体を混ぜ合わせる。
- ④ グラタン皿に“③”を盛り付け、チーズをのせたらオーブントースターでチーズに焼き色がつくまで加熱する。

○ミニたらこもちピザ

*ミニサイズでおやつやおつまみにオススメ！



<材料> 2人分

サトウのまる餅パリッとスリット：4個

水：大さじ2

たらこ：20g

マヨネーズ：小さじ1

小ねぎ：適量

とろけるスライスチーズ：1枚

刻みのり：適量

サラダ油：小さじ1

<作り方>

- ① たらこは薄皮をとり、マヨネーズを混ぜておく。
- ② フライパンに油を入れ熱し、まる餅を置いたら水を加え、すぐに蓋をして餅がやわらかくなるまで3～4分間弱火で蒸す。
- ③ 餅がやわらかくなったら裏返し、①のたらこ、1/4に切ったチーズ、小ねぎをのせてチーズがとろけるまで蓋をして加熱する。
- ④ 皿に取り出し、刻みのりを散らす。

○黒豆入り抹茶しるこ

*おせち料理「黒豆」×抹茶 で大人アレンジ！



<材料> 1人分

・サトウの切り餅パリッとスリット：1個

・黒豆：大さじ2

・抹茶粉末：3g

・砂糖：小さじ1

・お湯：70ml

<作り方>

- ① 器に抹茶粉末を入れたらお湯を注ぎ、抹茶のダマがなくなるまでよく溶かす。
- ② ①に砂糖を入れ、軽く混ぜる。
- ③ 餅をトースターで焼く。
- ④ 器に②を盛りつけ、焼いた餅、黒豆をのせる。

○餅のバターソテー ～栗きんとん de スイートポテト風～

*おせち料理「栗きんとん」でお手軽スイーツ♪



<材料> 2人分

- ・サトウの切り餅パリッとスリット：2個
- ・栗きんとん：100g
- ・バター：10g
- ・生クリームまたは牛乳：小さじ1

<作り方>

～スイートポテト風～

- ① バターは半量（5g）を電子レンジで温め、溶かしバターにする。
- ② 栗きんとんの栗を食べやすい大きさに切る。
- ③ 溶かしバター、生クリーム、栗きんとんを混ぜる。

～餅のバターソテー～

- ① フライパンに4分割した餅を置き、強火で熱する。
- ② 約1分後、フライパンが温まってきたら水大さじ1を注ぎ、すぐに蓋をする。
- ③ 蓋をしてから約1分後、水がなくなってきたら火を止め、約3分間放置して蒸らす。
- ④ 蓋を開け、残りのバター（5g）を入れたら再度強火で表面がカリッとなるまで熱する。
- ⑤ 餅を皿に盛りつけ、スイートポテト風をのせる。

○レンジで簡単！中華風雑煮

*電子レンジで簡単お雑煮！



<材料> 1人分

- サトウの切り餅パリッとスリット：1個
- 水：150ml
- 顆粒中華だし：小さじ1/2
- 醤油：小さじ1/2
- サラダチキン：20g
- えのき：15g
- ごま油：適量
- トッピング：小ねぎなどお好みで

NEWS RELEASE

サトウ食品株式会社

新潟市東区宝町13番5号 〒950-8730

<https://www.satosyokuhin.co.jp/>

<作り方>

- ① えのき、サラダチキンを食べやすい大きさに切る。
- ② 耐熱容器に餅、水、中華だし、醤油、①の具材を加える。
- ③ 電子レンジで加熱する。(目安500W約3分30秒)
- ④ ごま油を適量たらし、お好みで小ねぎなどをトッピングする。

※餅がまだ硬い場合は加熱時間を調節して下さい。

その他、お餅レシピはこちらから！

URL : https://www.satosyokuhin.co.jp/recipe/recipe_ricecake

〇ヌテラ×いっぼん コラボレーションのご案内！



この度、「サトウの切り餅いっぼん」は、イタリア生まれのチョコレートスプレッド「ヌテラ」(販売元/日本フェレロ社)と初のコラボレーションをいたします。

朝食やおやつ等のシーンで、そのままつけて食べるのもよし、フルーツやナッツ等をトッピングして自分だけの「#ヌテラ餅レシピ」を作ってお楽しみもいただけます！

切り餅いっぼんとヌテラから生まれる新たな美味しさを皆様もぜひお楽しみください！

以上

【本件に関するお問い合わせ】

サトウ食品株式会社 経営企画部 TEL 025-275-1100