

清処
おいしい伝統
じゅひようや
壽俵屋

×

NFCC

守口漬
なまわりの
図録

守口漬の新しい食べ方 レシピ集～2026～

株式会社清処壽俵屋×名古屋文化短期大学
フードビジネスコース
産学連携 レシピ開発

2026年度 産学連携授業における 学生のレシピ提案について

愛知の特産である発酵食品「守口漬」の
新たな活用法を見出し、食文化を次世代に
継承することを目的としています。

【活動内容】

次世代である20代への認知度を高めるため、
守口漬けを活用したレシピを同世代の学生が開発する。

【レシピ開発の条件】

- ①家庭で簡単に作ることができる
- ②SNS映えする

制作：名古屋文化短期大学 フードビジネスコース
協力：株式会社漬処壽俵屋

もくじ

レシピ開発のテーマ：守口漬の「新しい食べ方」

- ・ 餃子の皮で守口漬け入りクリスピー風ピザ p.4
- ・ 和風守口サラスパ p.5
- ・ もりたまサンド p.6
- ・ 守口香る炊き込みご飯 p.7
- ・ 守口漬けのシャキシャキ焼売 p.8
- ・ 守口漬け香る和風チキン南蛮 p.9
- ・ 守口漬けとシャキシャキ野菜のヘルシーサラダ . . p.10
- ・ しゃきっと！！MOEIGUCHIカルパッチョ p.11
- ・ 守口漬けのしいたけチーズ焼き p.12
- ・ えびとほうれん草の守口漬け入りグラタン p.13
- ・ 守口みたらしパフェ p.14
- ・ 守口おいも包み p.16
- ・ 守口Tiramisu p.17
- ・ 守口香るキャラメルパウンドケーキ p.18

餃子の皮で守口漬け入り

クリスピー風ピザ

材料 1人分

餃子の皮	8枚
オリーブオイル	適量
＜ソース＞	
ケチャップ	大匙1
オリーブオイル	小匙1
チューブニンニク	1cm
ブラックペッパー	適量
＜具材＞	
ベーコン	2枚
ピザ用チーズ	30g
守口漬け	20g
ピーマン	1個
＜仕上げ＞	
ブラックペッパー	適量
刻みバジル	適量

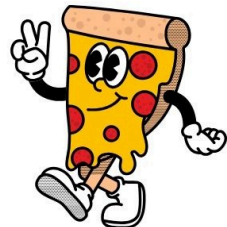


作り方

1. ソースの材料をすべて合わせてよく混ぜ、ソースを作る。
2. ベーコンは1cmの細切り、ピーマンはへたと種を取り好みの大きさに切り、守口漬けは粗みじん切りにする。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ、餃子の皮でオイルを伸ばしながら皮を周りに7枚、中心に1枚隙間なく並べる
4. 具材を全て載せ、チーズが溶けるまで弱火で蓋をして、蒸し焼きにする。
5. チーズが溶けたら皮をパリっとさせるために強火で火を入れる。
6. 仕上げにブラックペッパーと刻みバジルを振りかけたら完成！

～レシピの特徴とポイント～

**ピザ生地のように発酵時間が不要
なので超時短！
具材をアレンジして自分好みの
ピザが作れる！
最後の強火は焦げやすいので注意**



名古屋文化短期大学
フードビジネスコース

和風守口サラスパ

〈材料〉2人分

サラスパ	100g
守口漬け	30g
めんつゆ	30ml
バター	5g
刻みのり	適量
糸唐辛子	適量
大葉	2枚



☆特徴☆

サラスパにすることで"パスタの半分の茹で"時間でできる。

作り方

- ①サラスパを5分茹で、湯切りする。
- ②めんつゆを火にかけ、沸騰直前で止めバターと輪切りにした守口漬けを入れバターが解けるまで混ぜる。
- ③サラスパと②を火にかけながら約1分和える。
- ④大葉を千切り、のりを手でちぎり、糸唐辛子と一緒に盛り付ける。

☆ポイント☆

守口漬けを入れた状態で火にかけることでサラスパに守口漬けの味が入り、逆に守口漬けにも味がつく。

名古屋文化短期大学
フードビジネスコース

もりたまサンド

材料(二人分)

- | | |
|--------------|------|
| ・ 守口漬け | 20g |
| ・ たまご | 2個 |
| ・ サンドウィッチ用パン | 4枚 |
| ・ マヨネーズ | 大さじ2 |
| ・ バター | 適量 |
| ・ 塩 | 適量 |
| ・ パセリ | 適量 |



作り方

- ① たまごを茹でる。
- ② 守口漬け・パセリをみじん切りにする。
- ③ たまご・守口漬け・マヨネーズ・パセリを混ぜ合わせる。
- ④ パンにバターを塗り③をはさむ。
- ⑤ 一口サイズに切って完成！

特徴・ポイント

たまごのやさしい味と守口漬けのシャキシャキ感がマッチ！
誰でも簡単に作れる！

Recipe by Me

守口香る炊き込みご飯

材 料 2人分



Point

味付けを白だしと塩だけにすると守口漬け本来の味を楽しむことができる!!

守口漬け	50g
鶏ささみ	100g
干しいたけ	4個
油揚げ	1枚
大葉	5枚
お米	2合
水	2合分
白だし	大さじ2
塩	少々

作り方

- ① お米を研いで30分ほど浸水し、水気を切る。
- ② 守口漬けはみじん切りに、干しいたけは薄切り、油揚げは細切り、大葉はせん切りにし、鶏ささみは筋を取って食べやすい大きさに裂く。
- ③ 炊飯器に米と白だしと水と塩を加え軽く混ぜ②の具材(大葉と守口漬け以外)をのせて炊く。
- ④ 炊き上がったら守口漬けを入れ混ぜ器に盛り、せん切りした大葉をのせ完成!

名古屋文化短期大学
フードビジネスコース



× NFCC



守口漬けのシャキシャキ焼売



材料 30個分

- | | |
|---------|--------|
| ・豚ミンチ | 300g |
| ・守口漬け | 50g |
| ・玉ねぎ | 半玉 |
| ・焼売の皮 | 20～30枚 |
| ・片栗粉 | 大さじ1 |
| ・醤油 | 小さじ1 |
| ・ごま油 | 小さじ1 |
| ・料理酒 | 小さじ1 |
| ・生姜チューブ | 1g |
| ・塩コショウ | 適量 |

たれ

- ・醤油 からし 適量

作り方

- 1 守口漬けと玉ねぎをみじん切りにする
- 2 玉ねぎに片栗粉をまぶす
- 3 ボウルに合いびき肉、守口漬け、玉ねぎ、調味料を粘りが出るまで混ぜる
- 4 焼売の皮で包みフライパンにクッキングシートを敷き並べる
- 5 水を1cmほど入れ蓋をし皮が透明になるまで蒸す

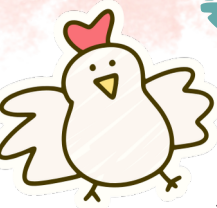
POINT

- ・守口漬けのシャキシャキ感がアクセント
- ・後味さっぱり！
- ・和風要素を取り入れた焼売



名古屋文化短期大学 フードビジネスコース

守口漬け香る和風チキン南蛮



<材料>

- ・鶏むね肉 400g
- ・卵 1個
- ・小麦粉 適量
- ・揚げ油 適量
- ・塩コショウ 適量
- ・醤油 36g
- ・酢 30g
- ・砂糖 18g



(タルタルソース)

- ・卵 3個
- ・守口漬け 50g
- ・塩コショウ 適量
- ・マヨネーズ 75g



<作り方>

- ①卵3個を13分ゆで、殻をむいておく
- ②①の卵と守口漬けを細かくカットして、マヨネーズ、塩コショウあえてタルタルソースを作る
- ③鶏むね肉を食べやすい大きさにカットして、ビニール袋の中に入れ塩コショウ、小麦粉、卵1個も入れてもみ込む
- ④揚げ油で③を揚げる
- ⑤④を醤油、酢、砂糖で絡める
- ⑥⑤をお皿に盛り付けタルタルソースをかけ完成

<ポイント>

- ・タルタルソースの守口漬けは食感を残すぐらいの大きさにすると、食感が楽しめる
- ・鶏むね肉を使うことであっさりし、タルタルソースの濃厚さ合う

守口漬けとシャキシャキ野菜の ヘルシーサラダ

材料 (2人分)

- 守口漬け 50g
- キャベツ 4分の1玉
- にんじん 2分の1本
- きゅうり 2分の1本
- 塩こんぶ 15g
- 白ごま 大1
- ごま油 大1



作り方

- ① キャベツ・にんじん・きゅうりを軽く洗う。
- ② きゅうりを少量の塩で板ずりをする。
- ③ キャベツは適当な大きさに手でちぎる。にんじんは千切りにし、きゅうりは半月型に薄く切る。
- ④ 野菜類の中に、白ごま、塩こんぶを入れ、ごま油を和えて混ぜる。

レシピの特徴とポイント

きゅうりを半月型に切る事によって、ごま油と
守口漬けの味が染み込みやすくなる！
キャベツも食べやすく小さくちぎるのが良い！

しゃきっと!!

MORIGUCHI

カルパッチョ

材料

サーモン(刺身) 120g

大葉 4枚

新玉ねぎ 1/2個

ミニトマト 4個

【ソース】

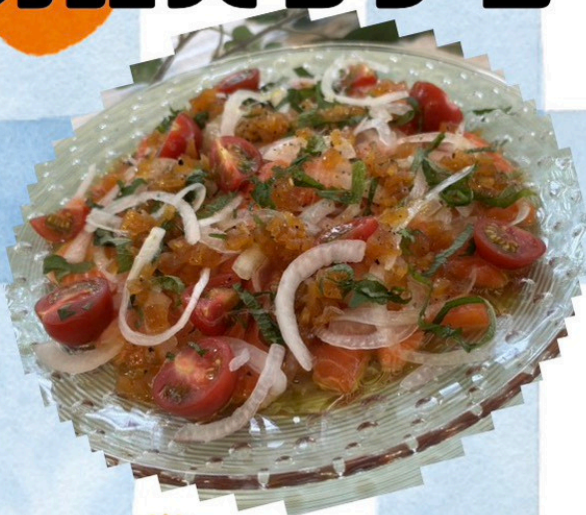
オリーブオイル 大さじ1.5

レモン汁 大さじ1

醤油 小さじ1

ブラックペッパー 少々

守口漬け 25g



レシピ★

- ①サーモンを薄切りしお皿に並べる。
- ②守口漬けは荒くみじん切り、玉ねぎは薄くスライスし、水にさらしておく。大葉は千切りに切る。
- ③調味料を全て混ぜ合わせソースを作る。
- ④サーモンの上に玉ねぎを乗せソースをかける。
- ⑤最後に大葉、ブラックペッパーを散らして完成。

point

守口漬けのシャキシャキ感がアクセントに！
簡単にsns映えする!!

守口漬けのしいたけチーズ焼き

〈材料〉 4個分

椎茸	4個
じゃがいも	1個
牛乳	適量
バター	10g
塩、胡椒、砂糖	適量
守口漬け	30g
クリームチーズ	10g
シュレットチーズ	適量
パン粉	適量
オリーブオイル	適量
乾燥パセリ	適量



〈作り方〉

- (1) 椎茸のじくを切り落とし細かく切り、守口漬けはみじん切りにしておく。
- (2) じゃがいもの皮を剥き、柔らかくなるまで電子レンジをかけ
柔らかくなったら牛乳 バター、塩胡椒、砂糖で味を整える。
(ホワイトソースぐらいまでに伸ばす)
- (3) みじん切りした守口漬けと椎茸のじくをマッシュポテトに加えて混ぜる。
- (4) 椎茸のかさの裏側にマッシュポテトを塗りクリームチーズをのせ
シュレットチーズを乗せる。パン粉とオリーブオイルをかけて
200℃で15分～焼く。
- (5) 焼きあがったら乾燥パセリをかけて完成。

〈ポイント〉

椎茸のうま味とマッシュポテトのなめらかさで食べやすく仕上げた一口サイズでおつまみやパーティーにも向いている

えびとほうれん草の 守口漬け入りグラタン

材料

”守口漬け”

えび	159
ほうれん草	6尾1
シュレッドチーズ	把適
バター	量 1
小麦粉	09
粉末コンソメ牛乳	小さじ10
生クリーム	小さじ2
塩コショウ	200g
オリーブオイル	70g
乾燥バジル	適量
	適量
	2振り



おすすめポイント

- ◆ シンプルな味付けに
守口漬けの独特の旨味と塩味！
- ◆ バジルとチーズの香りが良い
- ◆ エビとほうれん草のマッチ感が◎

作り方

- ① エビとほうれん草を一口大に切る。
- ② バターを入れたフライパンに入れ、塩コショウを振る
- ③ 軽く火が通ったら生クリームと牛乳を入れ、コンソメと小麦粉を入れ混ぜる
- ④ とろみがついたらグラタン皿に移し、小さく切った守口漬けをまばらに置き、シュレッドチーズをのせ、オリーブオイルをかける
- ⑤ 200度のオーブンで焼き目が着くまで焼く
- ⑥ 乾燥バジルを振り完成



× NFCC

守口みたらしパフェ

材料

【2人分】

- | | |
|---------|------|
| ・白玉粉 | 50g |
| ・絹ごし豆腐 | 40g |
| ・守口漬け | 20g |
| ・醤油 | 小さじ2 |
| ・みりん | 小さじ2 |
| ・砂糖 | 大さじ1 |
| ・水 | 60ml |
| ・片栗粉 | 小さじ1 |
| ・守口漬け | 10g |
| ・ビスケット | 2枚 |
| ・バニラアイス | 適量 |

〈ポイント〉

伝統的な守口漬けを若者向けの和カフェ風パフェにアレンジし、甘めのみたらしタレとバニラアイスで甘じょっぱい味わいに仕上げ、透明なカップで見た目に涼しさやカフェらしさが出るように工夫した。



作り方

- ①守口漬けをみじん切りにし、半分はさらに細かくする。
- ②白玉粉に豆腐を少しずつ加え混ぜ、細かく刻んだ守口漬けを入れる。
- ③耳たぶくらいの固さになったら小さく丸める。
- ④沸騰したお湯で茹で、氷水で冷やす。
- ⑤鍋に材料を加熱しタレを作る。
- ⑥カップに砕いたビスケット、バニラアイス、白玉を盛り付け、みたらしタレをかけて完成。

守口おいも包み

和のおかず

洋のおかず

和の主食

洋の主食

汁物・スープ

デザート

材 料

さつまいも	300g
片栗粉	大さじ5
牛乳	80ml
塩	少々
砂糖	10g
クリームチーズ	32g
守口漬け	16g
バター	10g
はちみつ	お好み
ブルーベリージャム	お好み



Point

お好みではちみつをかけたり、
ブルーベリージャムをかけて楽しむ

作り方

- ① さつまいもを一口サイズに切って水にさらして、水を切る。
水を大さじ1入れてふんわりラップをして600w7分芋が
軟らかくなるまで加熱する
- ② ①をフォークでなめらかになるまでつぶして片栗粉、牛乳、
砂糖、塩を入れて混ぜる
- ③ ②を8等分して手のひらに広げてクリームチーズと守口漬け、
ブルーベリージャムをのせて包み平たい丸型に成形する
- ④ フライパンにバターを入れて熱して溶けたら③を入れ両面焼き色が
つくまで焼く
- ⑤ お皿に盛り付けてお好みではちみつをかける

守口 tiramisu

材料

- ・ スポンジケーキ 6号
- ・ カフェオレ 大さじ2
- ・ クリームチーズ 100g
- ・ しモン汁 小さじ2
- ・ 砂糖 大さじ2
- ・ 生クリーム 200ml
- ・ お湯 100ml
- ・ ココアパウダー 適量
- ・ 守口漬け 20g
- ・ メープルシロップ 小さじ1



ポイント

漬物や酒粕の風味が苦手な
人でも食べれるように
メープルシロップとあえて緩和し、
誰でも食べれるようにしました。

レシピ

準備 クリームチーズを常温に戻しておく。
守口漬けを刻みメープルシロップと併せる。

- ①バットに、容器の形に取ったスポンジを入れる。
- ②バットにお湯で溶かしたカフェオレを注ぎ5分程置く。
- ③ボウルに生クリーム、砂糖を入れてホイッパーで8分立てに泡立て、
クリームチーズ、しモン汁を加えてゴムベラで混ぜ合わせる。
- ④容器に②と③の順に層になるように重ね、ココアパウダーを

掛け完成。

守口香る キャラメルパウンドケーキ

材料（1本分）

生地

無塩バター	100g
砂糖	70g
卵	2個
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
守口漬け（粕付き）	30g
ワルミ	30g

キャラメルソース

グラニュー糖	60g
水	10g
生クリーム	60g
無塩バター	10g



ポイント

キャラメルのはろ苦さと守口漬けの食感がアクセントになり、上品な味わいに仕上げたところ。

作り方

生地

- ①バターを柔らかくし、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ②溶いた卵を数回に分けて入れ混ぜる。
- ③薄力粉とBPを加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ④守口漬けを加え混ぜる（あればクルミも）
- ⑤先に作ったキャラメルソースを加えてマーブル状になるように混ぜる。
- ⑥パウンド型に生地を流し込み

170℃ 40～45分 焼成。

キャラメルソース

- ①生クリームを温めておく（沸騰×）
- ②鍋にグラニュー糖と水を入れ中火で加熱する。
- ③混ぜすぎずにきつね色～濃い目の茶色になったら火を弱める。
- ④温めた生クリームを少しずつ加えて混ぜる。
- ⑤バターと塩を入れて溶かしたら完成。

【参加学生からの声】

- ・依頼された人の思いに寄り添いながらレシピ開発をしたいなと思った。
- ・ただ単純にその食材を使ったレシピを考案するのではなく、コンセプトや考案レシピを思いついた経緯などの自分の中の軸をしっかり持って考えていくことが大切なのだと学んだ。
- ・伝統食材の魅力を多くの人に伝えられるような、手軽で親しみやすいレシピや商品を考えていきたい。
- ・商品開発の考え方や、食材の特徴を生かしたレシピ作りを今後の学びや実習に生かしていきたい。
- ・伝統食品に触れることはなかなか無いことだと思うので、もっと身近に感じ、いろんな伝統食品を知って行きたい。
- ・社会に出て商品開発するような事があった時にも、テーマを明確に考え、ターゲット層目線になって深く考えてみる事を意識して努力したい。
- ・いろんな地域の伝統食材を知ろうと思った。
- ・和のイメージがあった漬物が洋食やデザートになったりしていてイメージにとらわれないでメニューを考えるということが大切だと学んだ。
- ・苦手だと思ったものも少しの工夫で美味しく食べられるようになる楽しさを知ったのでそれを活かしたい。



漬処 壽依屋 扶桑總本家
Instagram



名古屋文化短期大学
フードビジネスコース
Instagram

活動の様子を
配信中心！
見にきてね。