

食の國^{くに}ふくい

かんたんレシピ 鮎のムニエル

材料 (4人分・調理時間約20分)

鮎	4尾	オリーブオイル	大さじ1
塩	適量	トマト	1個
こしょう	適量	白ワイン	大さじ2
小麦粉	大さじ2	パセリ(生)	5g
バター	大さじ1		

作り方

- 流水でよく洗って水気を取った鮎に塩、こしょうをして小麦粉をまぶす。
- バターとオリーブオイルをフライパンに入れて熱し、①の両面がカリッとするまで焼き、皿に取り出す。
- フライパンに、ざく切りにしたトマトと白ワインを加える。トマトが少し崩れたら、パセリのみじん切りを加えてソースを作る。
- ②に③のソースをかけて完成!

レシピ提供: 今月のおうちごはん (<http://ouchigohan.recipes/>)



ふくいの美味しい食材 鮎

古くから福井の生活の中に溶け込み、塩焼きや甘露煮など様々な方法で調理され食されてきた鮎。清らかで水量が多く、流れの早い福井の川で育つ鮎は、良質な苔を食べ、力強く泳ぐことで身が引き締まり、おいしくなります。特上の鮎を求めて県内外から大勢の人が釣り竿を傾ける姿は、福井の夏の風物詩のひとつです。



県政広報ふくい アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、

米茶ようかん(250g)2枚

を12名様にプレゼントします。

もち米のモチモチした食感とそば茶の香ばしい味が特徴の夏限定の水ようかんです。



応募締切 平成30年 6月23日(土)

お忘れなく

応募方法 アンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別・電話番号を必ず記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。(お一人1通まで)

※賞品の発送をもって当選発表に代えさせていただきます。賞品は7月中旬に発送する予定です。

応募先 〒910-8580 県広報課 県政広報ふくい (住所は記載不要)
ホームページでの応募は

編集後記

平成24年度から発行している「県政広報ふくい」は、今月号で通巻50号を迎えました。これからも県政の情報を親しみやすくお届けできるよう挑戦を続けていきたいと思ひます。

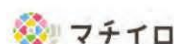
Q1. 県政広報ふくいをお読みになったご感想を教えてください。

- ①内容について
1. 大変良い 2. 良い 3. 普通
4. あまり良くない 5. 良くない

- ②良かった記事など(複数回答可)
1. 表紙 2. 特集
3. 県政HOT NEWS 4. Dinohはびねす応援隊
5. ふくいインフォ 6. 各地の催し
7. 食の國ふくい

Q2. 県政広報ふくいで今後取り上げてほしい県政のテーマを教えてください。(自由記述)

Q3. 県政広報ふくいへのご意見をご記入ください。(自由記述)



「県政広報ふくい」をスマートフォンにお届け

