

ふくい食材で
おうちごはん

味わおう

福井の旬を



収穫時期:6~7月

福井梅

「福井梅」とは、^{べにさし}「紅映」^{けんさき}「剣先」^{しんへい}「新平太夫」^{ふくだ}「福太夫」の4種類の梅のこと。若狭地方の三方五湖周辺を中心に栽培されています。中でも、福井オリジナルの「紅映」は肉厚な果肉で種が小さく、梅干しに加工するとぽってりとした食感が楽しめます。また、梅の中でもミネラルを多く含む美容と健康の味方で、多くの方々に食べていただきたい食材です。

おすすめレシピ



材料<2人分>

調理時間約30分

<材料A>

濃口しょう油…大さじ1
酒…大さじ1
みりん…大さじ1
おろししょうが…大さじ1

鶏もも肉…1枚
薄力粉…適量
サラダ油…適量

<梅あん用>

福井梅(梅干し)…3個
酢…大さじ2
水…100ml
水溶き片栗粉…小さじ2

福井梅の
あんかけ唐揚げ

作り方

- ① 鶏もも肉を一口大に切る。
- ② <材料A>の調味料を混ぜ合わせ、①を15~20分漬ける。
- ③ 余分な水分を取り除き、薄力粉を全体にまぶし丁寧にはいたたら、180℃の油で揚げる。
- ④ 鍋に<梅あん用>の水を入れ沸かし、種を取り除いてペースト状にたたいた梅干しと酢を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ ③に④をからめる。

読者プレゼント

5名様

応募締切 / 令和7年 6月21日(土)

クイズとアンケートにお答えいただいた方の中から抽選でプレゼント!

アールスメロン
(2玉)

甘い香りと美しいネット模様が特長で、贈答用としても人気の高級メロン。県内で最も多く作られている品種です。上品な甘さの柔らかな果肉は、後味もスツクリ。

応募方法

クイズとアンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別(任意)・電話番号をご記入の上、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 (住所は記載不要)
県広報聴課 NEWSふくい

ホームページ
での応募は
こちらから

アンケート

Q1 NEWSふくいをお読みにになった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(複数回答可)

- 1.表紙 2.特集①
3.特集② 4.県政トピックス
5.ふくいインフォ 6.ふくい食材でおうちごはん

Q2 NEWSふくいの入手方法を教えてください。

- 1.新聞折り込み 2.コンビニ・スーパー
3.インターネット 4.その他(自由記述)

Q3 NEWS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)。Q4 NEWSふくいへのご意見をお願いします
(自由記述)。

さまざまなページにいる、はぴりゅうが持った
キーワードを順番に並べて一つの言葉にしてください。

キーワードクイズの答え

①	②	③	④	⑤	⑥

県政広報のご案内

テレビ番組

- 朝だよ!ハピネスふくい (FBCテレビ)
毎週日曜 7:00~7:30
- 輝け!ふくいチャレンジャー
(福井テレビ)
第1・3土曜 17:00~17:15

ラジオ番組

- ふくいチャレンジ通信 (FBCラジオ)
月・水・金曜 10:20ごろ
第3・5土曜 13:50ごろ
- FM県政スポット (FM福井)
毎週金曜 8:45ごろ



LINE「福井県」

X
「福井県広報聴課」Instagram
「ほやほや福井」