

ふくい食材で
おうちごはん

味わおう

福井の旬を



旬の時期:12月~3月

こう
ふく
だけ
香福茸

県産原木しいたけの最高級ブランド「香福茸」。寒さの厳しい冬に、通常の本木しいたけの4倍の約1か月間かけてじっくりと育てることにより、旨味や香りを凝縮させます。大きく肉厚ジューシーで、「山のアワビ」と呼ぶにふさわしい味わいが特長です。12月下旬頃からアル・プラザベルなど県内のスーパーで購入することができます。

おすすめレシピ



材料(2人分)

香福茸(しいたけ代用可) …… 2個
ブロッコリー、ミニトマト、
玉ねぎ、ベーコンなど …… 適量
ピザソース、ピザ用チーズ …… 適量
塩、こしょう …… 少々

香福茸の
あつあつピザ

調理時間 約15分

作り方

- ① 香福茸の軸の部分のカットする。
- ② 傘の内側のヒダに切り込みを入れ、レンジで1~2分ほど加熱する。
- ③ 玉ねぎは薄くスライスし、その他の食材は食べやすい大きさにカットする。
- ④ ②の香福茸のヒダを上にして、塩、こしょうをふる。
- ⑤ ピザソースを塗り、ブロッコリーなど他の食材をのせた後、チーズをたっぷりのせる。
- ⑥ オーブントースターで5~6分加熱し、チーズが溶けて焼き色がついたら完成。

読者プレゼント

8名様

応募締切 / 令和7年 12月27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!

船内凍結越前えび
(約500g) 30~40尾

少ない漁獲量と、鮮度が落ちるのが極端に早く、漁師や地元で消費されることも多いため「幻のえび」と呼ばれています。水揚げ後すぐに船内の冷凍庫で瞬間凍結し、鮮度を保ったまま、良質で甘みの強い越前えびが味わえます。

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1月中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)。キーワード
④

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

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

デジタルブックで配信中!

「NEWSふくい」はデジタルブックでも配信しています。多言語対応や音声読み上げ機能もあります。「Catalog Pocket」のアプリやブラウザ版をご利用ください。



次号はデジタルブックのみでの発行となります。