



おすすめレシピ



ほうれん草の3色和え

材料 (5人分・調理時間約10分)

ほうれん草	1束	にんじん	1/2本
しょうゆ	大さじ1	塩	適量
糸こんにゃく	1/2袋	卵	2個
焼きたらこ	1腹	めんつゆ	大さじ2

作り方

- ほうれん草はかために茹で、水気を切ったらしょうゆを振りかけて3cmぐらいに切る。
- 糸こんにゃくを茹でた後、フライパンで炒めて、水気を飛ばす。焼きたらこをほぐして投入し、糸こんにゃくと一緒にさっと炒める。
- にんじんを千切りにして塩を入れて茹でる。
- 卵は薄く焼いて、細切りにする。
- ボウルに①～④とめんつゆを入れ、軽く和えたら完成!

越前ほうれんそう

県産ほうれん草のほとんどが作られているのは福井市東安居地区。近くに日野川が流れる水はけの良い土壌が、アクの少ない青々としたほうれん草を育てます。40年以上前から作られ、「越前ほうれんそう」として出荷しています。



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、

越前ほうれんそう(約1.5kg)を10名様にプレゼントします。



応募締切 令和2年 4月25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。賞品は令和2年5月中旬に発送する予定です。

応募先 〒910-8580 (住所は記載不要)
県広報広聴課 NEWSふくい
ホームページでの応募はこちらから



編集後記

大河ドラマ「麒麟がくる」の主人公は福井とも関係が深い明智光秀。4ページでは福井県内ゆかりのスポットを紹介しています。ドラマではいよいよ5月中旬から福井が舞台に。この機会を逃さず、福井の魅力を全国に発信していきます。

Q1.NEWSふくいを読んだ感想を教えてください。

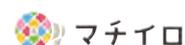
- 1.大変良い 2.良い 3.普通
4.あまり良くない 5.良くない

Q2.良かった記事を教えてください。(複数回答可)

- 1.表紙 2.特集
3.知事メッセージ 4.お知らせ
5.ふくいインフォ 6.ハピネスクッキング

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)



「NEWSふくい」をスマートフォンにお届け

