



ハピネス
クッキング

ふくいの恵みをいただく

注目の新ブランド! ふくい甘えび

全国4位(平成30年)の漁獲量を誇る福井県産の甘えび。つるんとした食感と口いっぱいに広がる甘みが絶品で、高い評価を受けています。県では、全国のみなさんに県産甘えびのおいしさを知っていただくため、大きさや鮮度など一定の規格を満たした甘えびに「ふくい甘えび」とブランド名を付け、5月から販売を開始します。



ふ
く
い
甘
え
び

おすすめレシピ

甘えびユッケ風

甘えびのぷりぷり食感と甘みを気軽に味わえる一品です。



【材料2人分・調理時間約15分】

- 甘えび……………400g
- 大葉……………10枚
- 細ネギ……………2本
- 卵黄……………1個
- 醤油……………適量(お好みで)
- わさび……………適量(お好みで)
- 生姜……………適量(お好みで)

【作り方】

- ① 甘えびは頭が付いた状態でボールでさっと水洗いし、ザルにあげ、水気を切る。おなかの子を取って頭と殻を外す。おなかの子は盛り付けて使うため取っておく。
- ② 大葉は洗ってキッチンペーパーの上に置いて水気を取る。細ネギは小口切りにする。
- ③ 殻をむいた甘えびをまな板にのせ、包丁で粗みじん切りにする。
- ④ ③をボールに移し、卵黄と混ぜる。
- ⑤ 器に大葉を敷き、④を乗せる。その上に①のおなかの子を中央に乗せ、小口切りにしたネギを散らす。お好みでわさび醤油や生姜醤油をかけて完成!

読者プレゼント ふくい甘えび 殻付き (冷凍・400g)



アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で8名様にプレゼントします。

8
名様

応募締切 令和3年 4月24日(土)

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3年5月中に発送する予定です。

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



Q1 NEWS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(ふくいの食)
3.Next Stage 4.2040年のふくい
5.特集(新型コロナウイルス感染症対策)
6.家族で学ぶふくいの暮らし
7.ふくいインフォ 8.ハピネスクッキング

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)

・フェイスブック「ほやほや福井(福井県広報広聴課)」では、県政のトピックスなどをお知らせしています。詳しくは

・福井県ホームページ「県民くらしナビ」では、暮らしにかかわる制度や相談窓口をAIでご案内しています。詳しくは

「NEWSふくい」を
スマートフォンにお届け
マチイロ

