

ハピネス
クッキングふくいの
恵みを
いただく今月の恵み
たけのこ

おいしい春の味覚

県内有数のたけのこ産地である越前町宮崎地区。
この地で育つたけのこは、赤土の土壌により赤みがかっている
ため「赤子」と呼ばれています。
たけのこは大きくなると硬くなってしまうため、先端が地面から
1cm出たところが収穫のベストタイミング。甘みがあってやわらかく、
アクの少ないブランドたけのことして親しまれています。



おすすめレシピ

たけのこ鶏肉の甘辛煮
菜の花添え

材料	5人分・調理時間約20分
たけのこ	700g
鶏モモ肉	1枚(300g)
しょうが	30g
にんじん	150g
菜の花	10本
塩	小さじ2弱
サラダ油	適量
酒	100cc
砂糖	大さじ2
醤油	60cc
みりん	50cc
赤とうがらし	1本 (半分に切り、種を取る)

作り方

- ① たけのこを茹で、株を厚さ1cmの半月切り、株以外を5cm角ぐらいに切る。鶏肉を12等分に切る。しょうがは千切りに、にんじんは厚さ1cmの輪切りにして硬めに茹でておく。
- ② 熱した鍋にサラダ油を入れ、鶏肉を加え両面に焼き目がつくまで炒める。
- ③ ②に①のたけのこ、しょうが、にんじんを入れ、全体を混ぜる。
- ④ ★を入れ中火で煮る。時々、味をなじませるために混ぜ、煮汁が少なくなったら火を止める。
- ⑤ 菜の花の固い部分を切り落とし、塩を入れたお湯で茹でる。茹で上がったら冷水で冷やしておく。
- ⑥ ④を器に盛り⑤を添えて、完成!



たけのこ鶏肉のうまみたっぷり!

読者
プレゼント

旬の野菜セット

アンケートにお答えいただいた方の中から
抽選で**10名様**にプレゼントします。

アンケート

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①
3.特集② 4.ふくいインフォ
5.まちのタネ 6.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)

Q5 表紙と同じ「はびりゅう」は何ページにいますか?

応募
してね!トマトの新ブランド越の宝石(じゅえりー)など
福井産野菜の詰め合わせセット

※写真はイメージです。時期によって内容が異なります

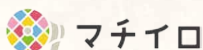
応募締切 令和3年 5月22日(土)

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6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

「NEWSふくい」をスマートフォンにお届け



フェイスブック「ほやほや福井(福井県広報広聴課)」で

県政のトピックスなどをお知らせしています。詳しくは ほやほや福井 検索

デジタルブック
で配信開始!!「NEWSふくい」はデジタルブックでも配信しています。
スマートフォンやタブレットで「Catalog Poket(カタポケ)」の
アプリまたはブラウザ版をご利用ください。詳しくは
こちら