

ふくいの美味しい食材

越のルビー



福井県立短期大学(現・福井県立大学)の研究により、平成元年に誕生したミディトマト。ルビーのように真っ赤なトマトが越の国(越前)で作られたことから、福井県出身の作家・津村節子さんが「越のルビー」と命名しました。

特長は、甘さと豊富な栄養素。糖度は大玉トマトより3~4度高い、7~8度。ビタミンCやリコピンも約2倍含まれています。

かんたん レシピ 越のルビーと白ネギの イタリアン餃子

材 料

白ネギ…………… 1/2本
 豚ひき肉…………… 200グラム
 イタリアンハーブミックス…………… 適量
 越のルビー…………… 3個
 プロセスチーズ…………… 20グラム
 餃子の皮…………… 20枚
 オリーブオイル…………… 適量

(4人分・調理時間約40分)



聞こえる!
うまみのハーモニー

作り方

- ① みじん切りにした白ネギと豚ひき肉を混ぜ、イタリアンハーブミックスで味付けする。
- ② ①と八つ割りにした越のルビー、プロセスチーズを餃子の皮で包む。
- ③ フライパンにオリーブオイルをひいて②を焼き、火が通ったらできあがり!

レシピ提供: 野菜ソムリエコミュニティ福井

県政広報ふくい 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、

「冷凍夢助だんご・四季のおまかせセット(10本)」を10名様にプレゼントします。

大野産のコシヒカリを使って、1本1本丁寧に焼き上げた名物だんごです。

※写真はイメージです。冷凍便でお届けします



応募締切 平成29年 **9月23日(土・祝)** **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)

※6月1日に郵便料金が値上がりしました。ご注意ください。

※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10月中に発送する予定です。

Q1.県政広報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
 3.知ったくふくい 4.ピックアップ ふくいの研究
 5.県政HOT NEWS 6.ふくいインフォ
 7.はびりゆう通信 8.各地の催し
 9.食の國ふくい

Q2.県政広報ふくいへのご意見・ご感想や、今後取り上げてほしい県政のテーマ等がありましたらご記入ください。(自由記述)

応募先 〒910-8580 県広報課 県政広報ふくい(住所は記載不要) ホームページでの応募は

県政情報をお届けしています

新聞

●福井県からのお知らせ/新聞各紙…毎月1・15日掲載
 暮らしの情報(子育て・福祉・就職など)や企業向け情報を紹介

ラジオ

- ふくい元気通信
 FBCラジオ/月、水、金曜日 午前10:20~10:30頃
 第3、5土曜日 午前10:35~10:40頃
- FM県政スポット
 FM福井/金曜日 午前8:45~8:53頃

テレビ

- おはようふくいセブン
 FBCテレビ/日曜日 午前7:00~7:30
- まちかど県政
 福井テレビ/日曜日 午前11:45~11:50
 FBCテレビ/日曜日 午後 4:55~ 5:00
- ほっとふくい
 福井テレビ/第1、3土曜日 午後5:00~5:15
- NHK地上デジタルのデータ放送

点字・音訳

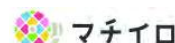
●ふれあい県政だより 年12回発行

SNS・ユー・チューブ 随時更新

- フェイスブック「ほやほや!ふくい」(県内向け)
 「おいでよ!ふくい」(県外向け)
 「Experience_fukui」(海外向け)
- インスタグラム「insta_fukui」(県外向け)
 「experience_fukui」(海外向け)
- ユー・チューブ「おいでよ!ふくい」(県外向け)
 「Experience_fukui」(海外向け)

[編集後記]

恐竜博物館の特別展「恐竜の卵」へ行ってきました。丸いものから長細いものまで、様々な形の卵があることにビックリ。卵から生まれる直前の恐竜の化石「ベイビー・ルイ」は保存状態がとても良く、卵の中でうずくまるかわいい赤ちゃん恐竜の様子がはっきりと見てとれました。



「県政広報ふくい」をスマートフォンにお届け

