



ハピネス
クッキング

ふくいの恵みをいただく

福井生まれ、福井育ちのブランド米

コシヒカリ発祥の地、福井が6年の歳月をかけて開発したブランド米。「いちほまれ」という名前には、「日本一(いち)美味しい誉れ(ほまれ)高さお米」になるようにとの願いがこめられています。

絹のような白さとつや、粒感と粘りの最高の調和、口に広がる優しい甘さが特徴です。

いちほまれ



おすすめレシピ 焼き鯖にぎり //

いちほまれの優しい甘さと鯖の香ばしい味わいがマッチした一品です。



《材料2人分・調理時間約10分》

塩鯖 …………… 半身
大葉 …………… 3枚
しょうが …………… 1かけ
しょうがの甘酢漬け………… 30g
ごはん …………… 200g

《作り方》

- ① 塩鯖の骨を取り、一口サイズにスライスしてフライパンで焼く。
- ② 大葉としょうがを千切りにして水にさらしておく。
- ③ しょうがの甘酢漬けをみじん切りにする。
- ④ ②の大葉の水気を切り、しょうがの甘酢漬けとともにごはん混ぜ合わせる。
- ⑤ ラップに①を乗せ、その上に④を乗せてかるく握る。
- ⑥ 仕上げに②で水にさらしておいたしょうがをサバの上に乗せて完成!

読者プレゼント 新米いちほまれ 5kg



10
名様

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。

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(P.2~5)
3.特集(P.6) 4.Next Stage
5.2040年のふくい 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ふくいでも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)

Q3 NEWSふくいへのご意見をお願いします。(自由記述)

応募締切 令和2年 11月21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2年12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



フェイスブック「ほやほや福井(福井県広報聴課)」はこちらから県政のトピックスなどをお知らせしています。



「NEWSふくい」を
スマートフォンにお届け
マチイロ

