



ハピネス
クッキング

ふくいの恵みをいただく

香り豊かな味わい 九頭竜まいたけ

味・香り・歯ごたえ、どれも抜群の「九頭竜まいたけ」。村おこしの一環として、昭和63年頃から大野市和泉地区で人工栽培が始められました。水分調整、温度管理、成長具合など、栽培にかかるすべての工程を人の目で細かくチェック。収穫も手作業で行うなど、生産者のたゆまぬ努力によっておいしさを保ち続けています。



九頭竜まいたけ

おすすめレシピ まいたけグラタン //

寒くなるこの季節にピッタリ!栄養たっぷりなグラタンです。



《材料2人分・調理時間約20分》

じゃがいも …… 中2個	ホワイトソース… 180g
サラダ油 …… 適量	牛乳 …… 300ml
バター …… 10g	コンソメ …… 5g
玉ねぎ …… 1/2個	とけるチーズ… 適量
ベーコン …… 30g	パプリカ …… 1/4個
塩 …… 適量	パセリ …… 適量
コショウ …… 適量	パン粉 …… 適量
まいたけ …… 100g	粉チーズ …… 適量
	★ スイートコーン… 30g

《作り方》

- ① じゃがいもの皮をむき、電子レンジで4、5分加熱し、柔らかくなったら1cm幅に切る。
- ② フライパンにサラダ油とバターを熱し、薄切りにした玉ねぎとベーコン、塩、コショウを入れて炒める。玉ねぎが透明になったらまいたけを加え、しんなりするまでさらに炒める。
- ③ ②に、ホワイトソース、牛乳、コンソメを入れて再度火を通す。
- ④ 器に①と③を入れ、その上にとけるチーズと1cm角に切ったパプリカを加え★を乗せる。オーブントースターで5〜10分焼いて、きつね色になったら完成!

読者プレゼント 九頭竜まいたけ ふるさとセット



8
名様

- ・九頭竜まいたけ
- ・とみつ金時
- ・すこ
- ・花らっきょ

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。

応募締切 令和2年 12月26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1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①(福井で働こう!)
3.特集②(新型コロナウイルス感染症への対応)
4.2040年のふくい 5.ふくいインフォ
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

