



ハピネス  
クッキング

# ふくいの恵みをいただく



卵もお肉もおいしい  
福井県産ブランド地鶏

県畜産試験場で3年を費やして誕生した福井県産の地鶏。鶏が自由に動き回れる広い鶏舎でストレスなく健康に育てられているため、お肉は濃厚なうまみとしっかりした歯ごたえが楽しめます。また、卵は白身の弾力が強く、黄身は一般の卵よりも大きく味が濃厚です。



## おすすめレシピ

### 福地鶏の揚げない唐揚げタルタル添え

材料	2人分・調理時間約30分
福地鶏 …… 200グラム	<タルタルソース>
しょうゆ …… 大1	卵 …… 2個
酒 …… 大1	牛乳 …… 小2
★ おろししょうが …… 小1/2	マヨネーズ …… お好み
おろしにんにく …… 小1/2	砂糖 …… ふたつまみ
片栗粉 …… 適量	ブラックペッパー …… 少々
サラダ油 …… 適量	パセリ …… 少々(なくてもOK)

## 作り方

- (準備) オープンを200℃に予熱し、天板にクッキングシートを敷いておく。
- ① 肉に★をもみこみ、片栗粉をまぶしてシートの上に広げる。
  - ② 上から油をかけ200℃のオーブンで10分、焼き色がつくまで揚げ焼きにする。
  - ③ 耐熱ボウルに卵をわり、牛乳をいれてよくかきまぜ、電子レンジで600Wで1分30秒加熱する。
  - ④ ③をフォークでよくまぜ、マヨネーズ、砂糖、ブラックペッパーをまぜる。
  - ⑤ 焼きあがった唐揚げを器に盛り、④のタルタルソースを添えて、完成!

## 読者プレゼント



### ふくたまご味わい尽くしセット (プリン6個×ふくたまごマヨネーズ3種)

アンケートにお答えいただいた方の中から  
抽選で7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!



応募締切 令和3年 6月26日(土)

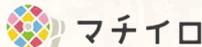
応募方法 アンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別・電話番号を必ず記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。(お一人1通まで)

※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7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



県政のトピックスをお届け  
フェイスブック「ほやほや福井」



友だち登録をお願いします!

福井県公式LINE

※LINEアプリを起動し、QRコードを読み取ってください



デジタルブック  
で配信中!



「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 Pocket(カタポケ)」の  
アプリまたはブラウザ版をご利用ください。(多言語対応、音声読み上げ機能あり)

