



ふくいの 恵みをいただく



自然の甘みが凝縮!

県内では永平寺町や大野市などで様々なブランドのスイートコーンが栽培されています。越前町の朝日地区や宮崎地区、福井市清水地区で育てているニュースイートは、糖度が高くメロン並みの甘さの極甘スイートコーンです。生で食べてもおいしく、水分が多いため、フルーツ感覚でも楽しめます。トウモロコシは昼に葉で作った糖分を夜の間に実に蓄えます。そのため、甘さを蓄えた状態で店頭と並ぶように、朝3時ごろから収穫を行います。



おすすめレシピ

トウモロコシと牛肉のピリ辛煮

材料	2人分・調理時間約20分
トウモロコシ	小1本
パプリカ(赤)	1/2個
玉ねぎ	1/4個
牛肉(焼き肉用)	120g
みそ	大さじ1と1/2
みりん	大さじ3
ショウガ(みじん切り)	1/2片
ニンニク(みじん切り)	小1片
豆板醤	小さじ1/4~1/3
しょうゆ	小さじ1
水	100ml
A 塩	少々
B 酒	小さじ1
サラダ油	大さじ1/2

作り方

- ① トウモロコシの皮をむき、軸ごと1.5~2cmの厚さの半月切りにする
- ② パプリカを一口大に切る。玉ねぎは1cm幅のくし形に切る
- ③ 肉にAをもみこみ、5分ほど置く
- ④ Bを混ぜ合わせる
- ⑤ フライパンで油を熱し、肉を強火で炒める
- ⑥ ⑤にパプリカと玉ねぎを入れ、中火で1分ほど炒める
- ⑦ ⑥にトウモロコシと④を加え、ふたをして弱火で7~8分ほど煮る
- ⑧ ⑦のふたをとって、強火で水分がほとんどなくなるまで煮絡める



ニュースイート米粉ドーナツ (10個入り)

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。

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(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 表紙と同じ右の「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 8月21日(土)

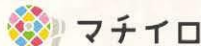
応募方法 アンケートの回答と住所・氏名・年齢・性別・電話番号を必ず記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。(お一人1通まで)

※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9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、こちら→
を読み取ってください



「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)

