



ハピネス クッキング



女将がつくるおせち料理 おすすめレシピ



牛肉の野菜巻き

材料 (2人分・調理時間約30分)

ごぼう……………	10cm	★濃口しょうゆ ……	大さじ2
にんじん……………	1/2本	★みりん……………	大さじ1
白ねぎ……………	1本	★酒……………	大さじ1
まいたけ……………	1パック	★砂糖……………	大さじ1
牛肉ロース ……	スライス8枚	粉さんしょう ……	適量

作り方

- 1 ごぼう、にんじんを10cm幅1cm角のスティック状に切りそろえる。白ねぎを10cm幅に切る。
- 2 ①を柔らかくなるまでお湯でゆでる。
- 3 まいたけを1～2cm幅の大きさに割く。
- 4 牛肉のスライスを広げ、その上に②、③のごぼうとにんじん、白ねぎとまいたけをペアにして置き、それぞれ巻いていく。ごぼうとにんじんは、市松模様になるように、交互に重ねて巻く。
- 5 ④に小麦粉(分量外)をつけて、フライパンで焼く。
- 6 こんがり焼き色がついたら、★を混ぜ合わせて加え、味をなじませる。
- 7 食べやすい大きさに切って、皿に盛りつける。お好みで粉さんしょうをかけて完成!

福井県産和牛のブランド「若狭牛」

古くから食用とされてきた「若狭牛」。柔らかく、風味豊かな牛肉です。その美味しさは、生産者のたゆみない努力から生み出されています。一方、生産者が年々減り続けている現状もあります。

他のブランド牛に負けないよう、皆さんも口コミやSNSなどで若狭牛の情報発信にご協力ください。 #若狭牛



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、

若狭牛特上(カルビ・モモ)焼肉用盛り合わせ(400g)を5名様にプレゼントします。



応募締切 令和2年 1月25日(土)

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)

※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2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



編集後記

表紙に登場いただいた前田さんは千葉県のご出身。漆器に魅力を感じ、会社員から一念発起して全国各地で漆を学ばれる中、訪れた鯖江市河和田地区の活気ある産地の雰囲気にかかれて移住。現在は漆職人として、ものづくりの最前線で活躍されています。

Q1.NEWSふくいを読んだご感想を教えてください。

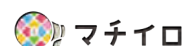
- 1.大変良い
- 2.良い
- 3.普通
- 4.あまり良くない
- 5.良くない

Q2.良かった記事を教えてください。(複数回答可)

1. 表紙
2. 特集
3. 知事メッセージ
4. Next Stage
5. ふくいインフォ
6. ハピネスクッキング

Q3.NEWSふくいの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)



「NEWSふくい」をスマートフォンにお届け

