



## おすすめレシピ



## 香福茸のふくらチーズフライ

材料 (4人分・調理時間約15分)

香福茸	4個	《フライ用》	
塩、こしょう	適量	小麦粉	適量
小麦粉	適量	溶き卵	卵1個分
青じそ	4枚	パン粉	適量
溶けるチーズ	4枚		

## 作り方

- 香福茸は軸を取り、ヒダを下にして包丁をねかせ、まな板と水平方向に半分に切る。
  - ①のそれぞれの断面に塩、こしょう、小麦粉をまぶしたら、片方の断面に青じそとチーズをのせ、もう片方で挟む。
  - ②を小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣付けする。
  - ③を170度ぐらいに熱した油に入れ、表面がきつね色になるまで揚げたら完成!
- ★ チーズの代わりに梅干し(ペースト状にしたもの)を挟んでもおいしい!

## 最高級県産原木しいたけ「香福茸」

食べて幸せを感じるおいしい原木しいたけを作りたいという思いから名付けられた「香福茸」。通常の4倍の時間をかけて育て、旨みと香りを凝縮させます。収穫時に傘幅8cm以上、肉厚3cm以上など、厳格な基準を満たしたもののみを「香福茸」として出荷。「幸福だけ」という縁起のいい名前から、結婚式場でも使われています。



## 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、

**福井県産原木乾しいたけ(240g)**を8名様にプレゼントします。



応募締切 令和2年 2月22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3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

今回Next Stageでご紹介した「縁job」では、私服での参加や、学生が司会進行するなど、和やかな雰囲気でした。参加した学生の皆さんは、緊張することなくリラックスした様子で県内企業に勤める先輩方と交流を深めていました。

Q1.NEWSふくいを読んだご感想を教えてください。

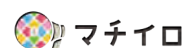
- 1.大変良い 2.良い 3.普通  
4.あまり良くない 5.良くない

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

