



いつもの脇役が主役に
**白ねぎの
 ミルクスープ**
 甘く優しい味わいが
 体と心を温めてくれます。

とっとり
 県政だより 4

2019(平成31)年4月号

編集発行 / 鳥取県広報課 〒680-8570 鳥取市東町1丁目2220
 [電話] 0857(26)7840 [ファックス] 0857(26)8122 [Eメール] kouhou@pref.tottori.lg.jp

Recipe

【提供】JA鳥取西部白ねぎ料理研究会
 (JA鳥取西部営農部特産園芸課内) ☎0859-37-5813 ☎0859-34-1146
<https://www.ja-tottoriseibu.or.jp/agri/recipe/>



素材について
 約10種類の品種を使い分け、一年中収穫できる白ネギ。生で使うとネギ本来の辛味や香りが生き、焼く、煮るなど熱を加えると辛味が和らぎ甘さが増します。

【材料】(4人分) 1人分 186kcal 塩分 1.2g

| | | | |
|--------|--------|--------|-------|
| 白ネギ | 3本 | 水 | 600ml |
| ベーコン | 20g | 生クリーム | 100ml |
| バター | 10g | 塩、こしょう | 少々 |
| 固形コンソメ | 1と1/2個 | クラッカー | 適宜 |

- 【作り方】**
- ①白ネギは小口切りにして、水にさらしておく。
 - ②鍋にバターを熱し、白ネギとベーコンを焦がさないようにゆっくりと炒める。
 - ③白ネギがしんなりしたら水を入れ、砕いた固形コンソメを加えて煮る。
 - ④仕上げに生クリームを加え、塩、こしょうで味を調え、砕いたクラッカーを散らす。

今月号から農作物をおいしく食べてもらえるレシピを掲載します。

ご家庭や学校・幼稚園、福祉施設などの除菌・衛生管理に
 人と環境にやさしい微弱酸性消臭水
Medical Care Water
 メディカル・ケア・ウォーター

安心安全 safety
 除菌 antibacterial
 消臭 deodorant

人の集まる場所の衛生管理、またトイレ・生ゴミ等の除菌・消臭にもご利用ください。福祉施設での導入実績もあります。詳しくは下記までお問合せください。

お問合せ 株式会社 エヌ・シー ☎0120-673-237
 〒680-0904 鳥取市晩稲433

大好評発売中
 平成30年「食のみやこ鳥取県」特産品コンクール最優秀賞受賞商品

打ち豆とやさしいシリアルズ飯 打ち豆と雑穀

塩分控えめ 高たんぱく 食物繊維たっぷり 農業・化学肥料不使用 無添加・無着色

命をつむぐ、種を蒔く。
みなかの大豆

株式会社 エコファームみなか
 〒689-0343 鳥取市気高町飯里304番地
 TEL.0857-35-0757
 MAIL:info@ecofarm-minaka.com

※広告は広告主の責任において掲載しています。広告内容などを県が推奨するものではありません。