

CHUNICHI

さんぽみち

かわら版さんぽみち編集局 〒918-8116 福井市大町2-206-1 福井広報センター内
TEL 0776-28-2116・FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

日刊 福井県民 福井の今がギョッと

福井県民福井県民福井 大感謝祭

3月1日(日) ~ 5月31日(日)

応募方法!

キーワードを探そう!
応募期間中(3月・4月・5月)に日刊県民福井紙面、かわら版さんぽみち、休刊日案内チラシ、Cチケットチラシ等のどこかに「キーワード1文字」が掲載されます。

3つのキーワードを揃える!
各月の「キーワード」を順番につなげて下さい。「3文字の言葉」が完成します!それが応募に必要な「キーワード」です。

プレゼントを選び応募する
必要事項(キーワード、ご希望の賞品(A賞~E賞)、住所、氏名、年齢、電話番号、職業、その他コメント)をご記入いただきハガキにて郵送(〒910-0005 福井市大手 3-2-13 中日新聞分室内 日刊県民福井・大感謝祭係宛)もしくはQRコードより応募いただくか、お近くの販売店へお持ちください。

※1世帯1枚の応募とさせていただきます。
※応募は5月以降からできます。

応募締切 郵送 5月29日(金)必着
メール 5月31日(日)24時

応募資格 日刊県民福井のご購読者または3ヶ月以上の新規購読者
上位賞当選の中から代表者をかわら版さんぽみちに発表
※掲載できないものは賞品の発送をもって代させていただきます。

お問合せ 日刊県民福井 読者センター 0120-888-291(平日9時~17時半)

【応募】●応募したい賞品が在庫切れの場合は、在庫の抽選販売となります。●ご記入いただいた個人情報は、当賞品のお届け、製品・サービス等に関する情報の提供とサポートに必要な範囲内でご利用させていただきます。●賞品は入取付等により予告なく変更になる場合がございます。●抽選の権利はご本人のみで、譲渡・変更・換金はできません。●住所不明等から賞品をお届けできない場合、ご応募に際し不正行為があった場合は、当選を取り消させていただきます。●記載不備がある場合は、ご応募が無効となります。●ご記入いただいた内容は、今後チラシ等に転載する場合がございます。

A賞 あわら温泉「美松」1泊2食付き温泉ペア宿泊券 **2名様**

B賞 Substance[公式HP] **6名様**
コートヤード・バイ・マリriott福井 オールデイダイニングSubstance ランチコース・ペアチケット

C賞 若狭牛スライス 4~5人前 **20名様**

D賞 小鯛さき揚げ 大樽180g×2樽入り **20名様**
若狭小浜 丸海[公式HP]

E賞 JCBギフトカード 2,000円分 **50名様**

さらに! **Wチャンス!300名様に生活グッズプレゼント!!!**

3月のキーワード 「つ」

春の「おいしい」を楽しもう!

「クロップルいちごパフェ」(左) (1,400円)と「パブルミルクチーチーズフォーム」(550円)

店内で売られているクロップル。外はサクッ、中はしっとりしている

店長の谷樹里さん

この春の新作クレープ「春SAKURAクレープ」

期間限定 チョコバナナに恐竜クッキーをトッピング

各店で開催されているイベントでも、キッチンカーが大活躍。定番クレープに加え、客層や場所に合わせたクレープを提供しているとのこと

※価格はすべて税込。内容、価格、品ぞろえは変更になる場合があります。

温室×韓国風スイーツで満たされる

越前市余川町の万葉菊花園内にオープンして今年で4年目になるカフェ「Hugpopo(ハグポポ)」。提供される日替わりケーキやクロップル(クワッソ生地でワッフルメーカーで焼いたもの)などは、温室内でも食べられる。客は学生から年配まで幅広く、スイーツ目当てだけでなく、散歩がてら訪れる人も。

韓国が店のコンセプト。店長の谷樹里(たにじゅり)さんは、実際に韓国へ行ったり、在日韓国人から情報や仕入れ先を教してもらったりして商品を準備している。手作りにこだわり、季節感を大切にするために夏はピンス(かき氷)、秋はシャインマスカットを使った期間限定メニューも。今の季節はイチゴをふんだんに使った「クロップルいちごパフェ」を堪能できる。ボリュームがあるが持ち運びもでき、イチゴの酸味と生クリームの甘さの相性は抜群。また、今月から「ドバイチョコ」も発売される。どちらもぜひ食べてほしい商品だ。

20名以上の団体に利用する場合は予約が必要だが、カフェ利用せずふらっと立ち寄って植物園を楽しむだけの人も歓迎。天候を気にせず非日常感を味わえる場所、おながも心も満たされること間違いなし。

ハグポポ Hugpopo
①越前市余川町22-96-1 万葉菊花園内
②午前11時~午後6時 ③あり
④火・水曜(祝日は営業、翌日振替休業) ⑤あり

クレープ モッカ キノアンド
crepe MOKKA KINO&店
①勝山市荒土町新保21-1-13 ②080-8845-3030
③午前11時~午後6時 ④あり
⑤火・水曜日(変更もあるのでインスタグラム・グーグルで確認を)
キッチンカーの出店場所はインスタグラムで確認を

ビタミンカラーの野菜で、心も体も喜ぶ食習慣を

「ビタミン・ミネラル強化サラダ」(680円)
焼き野菜が主役で甘みを感じると人気のサラダ

「自家製Vegeハンバーガー」(480円)

「スイートポテト」(170円)

「飲む!レモンケーキ」(280円)

「ベジ小屋」
①福井市大和田1-101
②福井市中央卸売市場「ふくい鮮いちば」内
③午前9時~午後2時30分
④水曜・日曜・祝日
⑤あり

出張! 新聞ちぎり絵教室

in 高浜町 「青郷公民館」
in 福井市 「啓蒙公民館 家庭教育講座」

県内の各所に何うこの企画。今回は高浜町と福井市にお邪魔しました。みなさんの素敵な作品を紹介します。

今田 隆子さん
池端 舞さん
池端 悠華さん
大澤 瑛斗さん
N.M.さん
S.M.さん
M.H.さん
内田 有花さん
内田 ぞらさん
H.W.さん
S.W.さん
ミヤサキさん
山本 光恵さん

中日新聞・日刊県民福井の購読のお申し込みは ☎0120-888-291 午前9時~午後5時30分(平日)へ

簡単デザート イチゴのトライフル

簡単♥おいしいクッキング〜

【材料】と【作り方】
・カスター、イチゴ、アラザン (いずれも適量)
・シロップ (ラム酒と水と砂糖をそれぞれ大さじ1)
※アルコールの苦手な人や子ども向けには、濃い目の砂糖水で代用を
・ホイップクリーム(生クリーム 200cc、砂糖 大さじ1と1/2)
・カスタードクリーム (卵黄 2個分、牛乳 200cc、砂糖 大さじ2と1/2、片栗粉 大さじ1、バニラエッセンス 少量、バター 10g?)
カスタードクリームの作り方
①耐熱容器に卵黄と砂糖、牛乳、片栗粉を入れて、だまが残らないようによく混ぜます。
②ラップをしないうで電子レンジ(600W)で2分加熱します。取り出したらよく混ぜて再び1分~1分半加熱。全体にとろみがついていればOKです。足らなければ少しずつ時間を伸ばしましょう。
③熱いうちにバターとバニラエッセンスを加えてしっかり混ぜ、乾燥防止にラップを密着させて冷ましておきます。

【仕上げ】
透明なガラスの容器に、ちぎったカスタード⇒シロップ(少量)⇒カスタードクリーム⇒刻んだイチゴ⇒ホイップクリームの順に何層か重ねます。一番上に大きめのイチゴを飾り、アラザンを振りかけて出来上がりです。冷蔵庫で半日ほど置くとしっとり感が増してさらにおいしくなります。
④アラザンは食用銀箔なので、銀アレルギーのある人は注意してください

ふた付きのドームカップに入れるとプレゼントにも

さんぽみちは中日新聞・日刊県民福井に折り込まれている地域情報紙です。 次号の発行日は4月5日(日)。お楽しみに!!

さんぽみちは皆様の声でできています。「気になるお店」や「取材してほしい人」など、最寄りの販売店またはさんぽみち編集局へ!