

# 町有地を売却します

※詳しくは問合せください。

町の財政健全化の一環として、現在利用されていない町有地を一般競争入札により売却します。個人・法人は問いません。

購入希望者は、入札参加申込書を提出のうえ、入札に参加してください。

## 入札方法

予定価格(最低売却価格)を公表し、購入希望者を募集します。応募者の中で、予定価格より一番高額な価格で入札した方を落札者とします。

※落札者となる同価の入札者が2人以上あった場合は、くじにより決定します。

## 入札参加受付期間・場所

期間 11月26日(金)～  
12月9日(木)

午前9時～午後5時

場所 総務課

## 売却物件

所在	大門1字29番1
登記地積	502.00㎡
登記地目	学校用地
予定価格	70,000円
その他	現況は雑種地です。

## 案内図



## 入札参加の条件

- ・町内に住所を有する方
- ・税金の滞納がない方 など

## 入札の日時・場所

日時 12月17日(金)午後2時

場所 役場別館2階第1会議室

## その他

- ・詳細はホームページにも掲載しております。
- ・入札参加申込書等は総務課にあります。

問合せ 総務課 ☎47-8000

<http://www.town.minamiehizen.fukui.jp/>

# 食改

## みつばちゃん 知恵袋

日に日に寒さが増してきましたが…寒さと共に、今年もこの季節がやってきました！冬の味覚の王様、越前カニの季節です!!ズワイにセイコ、どちらもおいしいですよ。そこで今回は、手軽においしくできるカニ料理を紹介します!

### 「カニの菜がう」

#### 《材料(4〜5人分)》

大根……………1本  
セイコガニ……………4ハイ  
白みそ……………茶わん1杯

#### 《作り方》

- ①大根をおろして鍋に入れる。
- ②カニを殻ごとばらして鍋に入れる。
- ③みそを加えて、炊き込みながら食べる。

※水は加えないでください。

### 「ちょっとおしゃれなカニごはん」

#### 《材料(4人分)》

カニ……………2ハイ  
(身をほぐしておきましょう)  
青じそ……………4枚  
ごま塩……………少々  
ごはん……………130g×4人分

#### 《作り方》

- ①4人分のごはんに、ごま塩、せん切りにした青じそを混ぜる。
- ②湯のみの中に、ほぐしたカニの身、ごはんを入れて押し込む。
- ③逆さにして器に盛ると、おしゃれなカニごはんの出来あがり!



糠地区では“せいげ”と呼ばれ、古くから郷土食として親しまれてきた鍋です。そのまま食べるもよし、ごはんのせて勢いよくかき込むもよし、酒の肴にも Good ☆です!!