



コープぎふの野菜セット

2017年7月4週

お届け日
7月24日(月)
から
7月29日(土)

本日は下記商品の7品をお届けしています。

| 品名 | 規格 | 産地 | 品名 | 規格 | 産地 |
|-------|--------|-----|-------|------|----------|
| きゃべつ | 1/2カット | 群馬県 | 玉ねぎ | 2玉 | 岐阜県 |
| 長茄子 | 2本 | 徳島県 | ズッキーニ | 1本 | 長野県 |
| えのき | 200g | 長野県 | 小松菜 | 150g | 岐阜県 大倉園芸 |
| いんげん豆 | 70g | 長野県 | | | |

「コープぎふの野菜セット」利用の皆様へ

「コープぎふの野菜セット」は岐阜県の地元野菜を中心に、生産者の顔が見える野菜・大きさや形は不揃い、でも大切に育てられた旬の野菜をお届けします。その時採れた新鮮なものを上記リストの7品をお届けする仕組みですので、何が届くかはお楽しみ！という企画です！お届け野菜を使った料理レシピを毎週掲載しますのでぜひお試しください！

今週のお届け品の中からレシピをご案内します。(下記のレシピの品目はお届けできない場合があります。)

ズッキーニとなすのオープン焼き

材料(2人)

| | |
|-----------------|--------|
| ズッキーニ | 1本 |
| 長なす | 1本 |
| にんにく(皮つき) | 1/2個 |
| ベーコン(ブロック) | 75g |
| 玉ねぎ | 1/4個 |
| オリーブオイル | 大1 |
| 塩・胡椒 | 各少々 |
| アーモンドスライス(ロースト) | 15g |
| バター | 15g |
| コンソメスープ | 90ml |
| パン粉 | 大1・1/2 |
| フェタチーズ | 30g |

作り方

- ズッキーニ・なすは2cm厚さ程度の輪切りにし、耐熱容器に入れ彩りよく並べる。
- にんにくは皮つきのまま1片ずつに分け、玉ねぎ・ベーコンは粗みじん切りする。
- フライパンにオリーブオイルと2を入れて、ベーコンが少しこんがりするまで炒めてから塩・胡椒をし、バター・アーモンド・コンソメスープを加え煮詰める。
- 耐熱容器に3を加え、パン粉を振り、お好みで(分量外)をかけて230度に予熱したオーブンで20~25分程度焼いて取り出し、フェタチーズを散らし、お好みでオリーブオイルを回しかけてできあがり！！

切り取り線

野菜セットに関するお声をお聞かせください。(レシピなどもご投稿ください。)

2017年 7月4週

お届け 7/24~7/29



コープぎふ コープベル 0120-706-887

ご記入頂いた内容は、今後の商品作りや商品案内などで活用させていただきます。
次週の野菜セットの予定品目はコープぎふホームページ(<http://www.coop-gifu.jp/>)でご覧いただけます。