



# コープぎふの野菜セット

2018年6月3週

お届け日  
6月18日(月)  
から  
6月23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
はくさい	1/4カット	長野県産	みつば	1袋	愛知県産
飛騨なめこ	約120g	岐阜県産	とまと	1玉	岐阜県産
きぬさや	50g	青森県産	ほうれんそう	約150g	岐阜県 大倉園芸
じゃがいも	3玉	長崎県産			

## 「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・大きさを形は不揃い、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。)

### ～ポテトと白菜のチーズ焼き～

材料(2人分)

じゃがいも	3玉
白菜	1/4カット
とろけるチーズ	適量
塩コショウ	適量

子供、大人のワインのつまみ、年配者まで老若男女  
みんなに大人気の一品です☆

### 作り方

- 鍋に入る大きさに白菜を切り、軽く蒸し煮します。  
茹で上がったら白菜をザルに移し水気を切ります。茹で汁は鍋に残しておきます。
- ジャガイモは皮を剥き1.5cm～2cm程度の大きさに切り、白菜を茹でた鍋に入れ、火が通るまで茹でます。茹で上がったらボールなどにすくいあげます。
- ボールにすくいあげたジャガイモに軽く塩コショウします。  
その後サクッとマッシュします。だいたいばらけた感じになればOK。
- マッシュしたポテトをオープン皿に敷き詰め、茹でザルに開けておいた白菜を食べやすい大きさに切って水気を切りポテトの上に敷き詰めます。
- 最後にとろけるチーズを乗せ、オーブンでチーズがコンガリするまで焼けば出来上がり！！

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。)**

2018年6月3週

お届け 6/18～6/23



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。