



# コープぎふの野菜セット

2019年4月3週

お届け日  
4月15日(月)  
から  
4月19日(金)

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        |
|----------|------|-------|-------|-------|-----------|
| 長茄子      | 2本   | 熊本県産  | こねぎ   | 1袋    | 岐阜県産      |
| えのき      | 200g | 長野県産  | ズッキーニ | 1本    | 宮城県産      |
| スナップエンドウ | 約70g | 熊本県産  | ほうれん草 | 約120g | 岐阜県産 大倉園芸 |
| 新じゃがいも   | 2玉   | 鹿児島県産 |       |       |           |

## 「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。)

### 茄子とじゃがいもベーコンのチーズ焼き

#### 材料

|        |      |
|--------|------|
| 長茄子    | 2本   |
| 新じゃがいも | 1玉   |
| ベーコン   | 4枚   |
| しめじ    | 1/4株 |
| ズッキーニ  | 1本   |
| オリーブ油  | 適量   |
| 塩コシ    | 少々   |
| ピザ用チーズ | お好みで |

#### 作り方.

1. 茄子とズッキーニは輪切りにし、しめじは石づきを切り取る。
2. ベーコンは短冊切りにし、じゃがいもは食べやすい大きさにカットする。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ加熱し、先程切った具材に火を通す。
4. 炒めたら塩コショウで味付けする。
5. 耐熱皿に入れ、ピザ用チーズを乗せ、オーブントースターでチーズに焦げ目がつくまで加熱する。

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。)

2019年4月3週

お届け4/15~4/19



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。