



コープぎふの野菜セット

2019年7月3週

お届け日
7月15日(月)
から
7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 |
|--------|--------|------|-------|-------|-----------|
| はくさい | 1/4カット | 長野県産 | 玉ねぎ | 2玉 | 岐阜県産 |
| えのき | 200g | 長野県産 | みつば | 1袋 | 愛知県産 |
| チンゲンサイ | 1袋 | 静岡県産 | ほうれん草 | 約150g | 岐阜県産 大倉園芸 |
| きぬさや | 約30g | 青森県産 | | | |

「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。)

玉ねぎとえのき茸のホイル焼き

材料(3人分)

| | |
|-------|-----|
| 玉ねぎ | 1個 |
| えのき茸 | 1袋 |
| バター | 15g |
| 塩こしょう | 少々 |

作り方.

- 1.玉ねぎは半分に切ってから薄くスライス。
えのき茸は石づきを取ってほぐす。
- 2.アルミ箔を3枚用意。真ん中に玉ねぎとえのき茸を3等分ずつのせる。
- 3.それぞれに塩コショウを振って、3等分したバターを1つずつのせ、ホイルを閉じる。
- 4.魚焼きグリルの弱火で10分くらい、様子を見ながら焼いていく。
玉ねぎに火が通っていたら完成です。

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7月3週

お届け7/15~7/19



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。