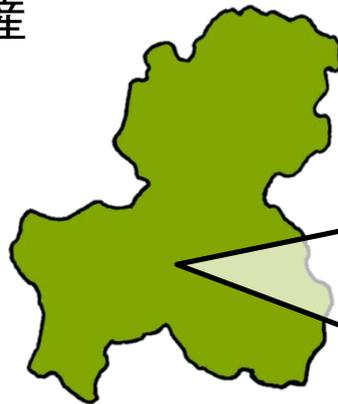


まるごとぎふ 「旬」の野菜セット

岐阜県産



【産地紹介】

北アルプスや白山山系に囲まれ、木曾・長良・揖斐川の豊富な水にも恵まれている岐阜県は、やさいの生育に適し、それを生かした栽培を行うことで、1年を通じておいしいやさいを皆さんにお届けできます。

■トマト

ほどよい甘みと、酸味のバランスがよく、「美濃のかいづ子」の愛称で知られています。

■きゅうり

木曾三川で囲まれ、ミネラルたっぷりの土壌で、品質の高い栽培のもと、作られています。

■グリーンねぎ

ネギ独自の臭みが少なく、一般的なネギに比べ食べやすくなっています。

■にんじん

黒ぼく土が堆積した木曾川流域で作られ、芯まで色鮮やかで甘みが強いのが特徴です。

■小松菜

つややかな緑色をしており、クセのない味が魅力です。
また安定した品質が売りです。

生産者おすすめレシピ

フレッシュトマトのクリームパスタ

【材料 1人分】

トマト 1玉(200g)、パスタ 100g、牛乳 50cc、水 200cc、ベーコン 25g、玉ねぎ 1/4個、バター 10g、オリーブオイル 小さじ2、ニンニク 1/2かけ、コンソメ 小さじ1/2、粉チーズ 少々、パセリ 少々

【調理手順】

- ・トマトはこま切、ベーコン、玉ねぎを薄切り、にんにくを微塵切りにする。
- ・フライパンにオリーブオイルをひき、ニンニクを熱し、香りがたったらベーコンと玉ねぎを加え炒める。
- ・玉ねぎがしんなりしたらトマトを加える
- 全体がしんなりしたら水、コンソメを加えて一煮立ちさせる。
- ・パスタを折り入れ混ぜる。ふたをして表記の茹で時間+2~3分弱火で加熱する。
- ふたをあけてよく混ぜる。バターを入れ混ぜ、牛乳を加えさらによく混ぜる。
- ・器に盛り粉チーズ、パスタをまぶし出来上がり。