



コープぎふの野菜セット

2025年10月2週

お届け日
10月6日(月)
から
10月10日(金)

本日は下記商品の6品をお届けしています。

品名	規格	産地	品名	規格	産地
長なす	1本	熊本県	パプリカ	1玉	長野県産
エリンギ	1袋	新潟県	長ねぎ(青ねぎ)	1袋	岐阜県 大倉園芸
水菜	1袋	茨城県			
じゃがいも	2玉	北海道			

「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6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。)

じゃがいもとパプリカの甘辛炒め

材料(2人前)

じゃがいも	2個
パプリカ	1個
Aしょうゆ	大さじ1.5
Aみりん	大さじ1
A砂糖	大さじ1/2
サラダ油	大さじ1

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて芽を取り除き、一口大に切ります。
耐熱ボウルに入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で5分ほど加熱します。
2. パプリカは一口大に切ります。
3. ボウルにAを入れて、混ぜ合わせます。
4. フライパンを中火で熱してサラダ油をひき、じゃがいもとパプリカを入れてパプリカに火が通るまで炒めます。
5. 中火のまま3を入れ、全体に味がなじんで汁気がなくなるまで炒めます。
6. 火から下ろしてお皿に盛り付けたら出来上がりです。

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。)

2025年10月2週

お届け 10/6~10/10



コープぎふ 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。