



コープぎふの野菜セット

2018年7月3週

お届け日
7月16日(月)
から
7月21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
きゃべつ	1/2カット	長野県産	じゃがいも	2玉	三重県産
なす	2本	岐阜県産	大葉	1袋	愛知県産
えのき	200g	長野県産	小松菜	約150g	岐阜県 大倉園芸
モロッコいんげん	100g	岐阜県産			

「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。)

～小松菜とじゃがいもの和風炒め～

☆あと一品という時に！！
マヨとめんつゆで簡単に！！

材料(2人分)

じゃがいも	2玉
小松菜	約150g
ベーコン	70gほど(好きな量)
マヨネーズ	5センチくらい
塩胡椒	少々
めんつゆ	大さじ1

作り方

- 1.じゃがいもは一口大に切り、レンジで5分程度加熱して少し火を通しておく。
- 2.ベーコンは角切り、小松菜はザク切りする。
- 3.フライパンに油を引かずにベーコンを並べ火をつけ、軽く焼き色をつける。
- 4.ベーコンが焼けたら一旦取出し、マヨネーズを熱する。
- 5.じゃがいもを入れてマヨネーズを全体に馴染ませたら、こんがり焼き色を付ける。
- 6.じゃがいもが香ばしく焼けてきたら小松菜を加え、しんなりするまで炒める。
- 7.ベーコンを戻し、塩胡椒をふる。
- 8.最後にめんつゆをジャッと加えて全体を混ぜたら完成。

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7月3週

お届け 7/16～7/21



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。