



# コープぎふの野菜セット

2018年8月2週

お届け日  
8月6日(月)  
から  
8月11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
なす	2本	岐阜県産	ズッキーニ	1本	長野県産
えのき	200g	長野県産	甘長ピーマン	1袋	岐阜県産
玉ねぎ	2玉	岐阜県産	ねぎ	1袋	岐阜県 大倉園芸
かぼちゃ	1/4カット	茨城県産			

## 「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。)

～ズッキーニとかぼちゃのオープン焼き～  
☆夏野菜を使ったやみつきになる一品！！

材料(2人分)

ズッキーニ	1本
かぼちゃ	1/4カット
卵	1個
小麦粉	まぶす程度
オリーブオイル(サラダ油)	適量
塩コショウ	適量
砂糖	少々
みりん	小さじ1
チーズ	適量
黒コショウ	適量

### 作り方

- かぼちゃを電子レンジで600W×5分温め、ズッキーニを5mm～1mm程度に切る。
- ズッキーニに卵をつけて、フライパンにオリーブオイルをひき、塩コショウを振り焼く。
- 電子レンジで温めておいたかぼちゃをくり出し、余った卵、砂糖、みりんと一緒にブレンダーで混ぜる。(少し水っぽかったら、小麦粉を少し入れるかフライパンで火を入れて混ぜ合わせる。)
- ズッキーニの上にかぼちゃを乗せて、チー、黒こしょうをまぶす。
- オープンで5分程度表面を焼いたら出来上がり！！

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8月2週

お届け 8/6～8/11



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。