



# コープぎふの野菜セット

2018年12月3週

お届け日  
12月17日(月)  
から  
12月21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
白菜	1/4カット	愛知県産	春菊	約130g	岐阜県産
長茄子	2本	熊本県産	甘長唐辛子	1袋	高知県産
エリンギ	1パック	新潟県産	里芋	約400g	岐阜県大蔵園芸
秋欄りじゃがいも	3玉	長崎県産			

## 「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。)

### ～白菜とじゃがいもの和風グラタン～

材料(2～3人分)

白菜	1/4カット
長ネギ	1本
じゃがいも	3玉
とろけるチーズ	適量
★マヨネーズ	大さじ2
★みりん	大さじ2
★味噌	大さじ2
★醤油	小さじ2
刻み海苔	適量
塩	少々
胡椒	少々

作り方.

- 1.じゃがいもは茹でてマッシュし、塩・胡椒で味付けをしておく。
- 2.白菜は食べやすい大きさに切り、長ネギも1センチの長さに切る。
- 3.フライパンに油を熱し、白菜と長ネギを炒め、塩・胡椒をふる。
- 4.グラタン皿にマッシュしたじゃがいもをしく。
- 5.★の材料を混ぜ合わせておく。
- 6.じゃがいもの上に炒めた白菜と長ネギを乗せる。  
その上に★を混ぜ合わせたものをかけチーズをのせる。
- 7.オーブンで15分～20分焼き、焼き終わったら刻み海苔をかけて完成！！

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12月3週

お届け 12/17～12/21



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。