



# コープぎふの野菜セット

2019年2月1週

お届け日  
2月4日(月)  
から  
2月8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
きゃべつ	1/2カット	愛知県産	じゃがいも	3玉	北海道産
大根	1/2カット	岐阜県産	ズッキーニ	1本	宮城県産
エリンギ	約100g	新潟県産	ねぎ	約150g	岐阜県大倉園芸
そら豆	約200g	鹿児島県産			

## 「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。)

### じゃがいもと大根のコンソメソテー

☆皮つきで香ばしいじゃがいもと、焼いて甘みが増した大根の組み合わせが絶品！！

#### 材料(2人分)

じゃがいも	2玉
大根	1/2カット
オリーブ油(サラダ油でも可)	適量
コンソメ顆粒	小さじ1程度
塩	少々
粗挽き黒コショウ	少々

#### 作り方.

- 1.じゃがいもはきれいに洗い、皮ごと一口大に切り、水にさらします。
- 2.大根は皮をむき、1センチ厚さの半月切りにし水にさらします。
- 3.フライパンにオリーブ油をまわしかけ、フタをして中火にかけます。
- 4.焦げ目がついたらフタを外してじゃがいもと大根をひっくり返します。
- 5.コンソメ顆粒をふりかけ、同じように焦げ目がついたら塩で味を整え、粗挽き黒コショウをふります。
- 6.焼きあがったらお皿に盛り完成です！！

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。)

2019年2月1週

お届け 2/4~2/8



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。