



コープぎふの野菜セット

2025年9月3週

お届け日
9月15日(月)
から
9月19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
なす	2本	岐阜県	金時さつまいも	1本	徳島県
エリンギ	1袋	新潟県	枝豆	1袋	岐阜県 大倉園芸
水菜	1袋	茨城県			
インゲン豆	1袋	長野県			

「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。)

金時さつまいもとエリンギの味噌バター炒め

材料(2人前)

金時さつまいも 150g
エリンギ 100g

有塩バター 20g

A 水 大さじ3
A 砂糖 大さじ2
A みそ 大さじ1

小ねぎ(小口切り)適量

作り方

1. さつまいもは縦に半分に切って1cm幅の半月切りにします。
2. エリンギは半分の長さに切り、5mm幅に切ります。
3. ポウルに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バターを溶かし、さつまいもを入れて炒めます。
5. さつまいもに火が通ったらエリンギを入れて炒めます。
6. エリンギに火が通ったら3を加えて炒め合わせます。
とろみがついたら火から下ろします。
7. 器に盛り付けて小ねぎを散らし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9月3週

お届け 9/15~9/19



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。