

こんにちは、  
コパンです。



高知県南国市の畑の中にある「畑の食堂コパン」。地元野菜をモリモリ使った料理をつくっている、ちいさな食堂です。

コパンは、フランス語で“仲間”という意味です。南国市の畑の真ん中の食堂から、野菜や食材の生産者さん、お客様、私たちスタッフの仲間の輪が広がってほしいという願いを込めました。このオンラインショップで、その輪を全国へと広げていけたら嬉しいです。

畑の食堂 コパン

高知県南国市下末松 126-1

☎ 088-819-1272





旬野菜の豆乳ポタージュセット



高知素材の贅沢セット



コパンの4種の煮込みセット



高知産トマトのカレーセット



畑のベーグルセット



畑のディップソース



季節の産直野菜



高知野菜たっぷりベジモリオードブルセット



畑のバスタソースの生パスタ

## Copan's concept

コパンが大切にしていること。



### 高知野菜モリモリ。

全国上位の日照時間で育つ高知の野菜は、色が濃くてカラフルで、味が濃いのが特長です。身近で収穫される旬の野菜をぜひ食べてほしいと思い、地元食材を使うことにこだわります。



### ロス野菜ゼロ宣言。

規格外として破棄される野菜がたくさんあります。形はいびつでも、味も鮮度も全く変わらない野菜たちを、農家さんから積極的に仕入れています。



### 安心は素材の味。

できるだけ添加物をいれずに旬野菜の味や色や香りを伝えたい。塩は岩塩、甘さは甜菜糖、水分は野菜で。調味料もできるだけ優しいもの。栄養価の高いもの。野菜が好きになりますようにと願いを込めて。





かけてたべるやさい。

高知の食材・野菜をつかって、  
ヘルシーなディップソースにしました。  
野菜はもちろん、お肉にかけたり、  
お魚にかけたり、パスタにしたり。  
食卓にカラフルな色どりをトッピング。  
アイデアひろがる！  
コパンの畑のディップソースです。



☎ 088-819-1272  
Simosumatsu126-1, Nankoku, Kochi, Japan  
<https://www.hatakenocopan.com/>



## VEGETABLE DIP SAUSE

畑のディップソース



# アレンジいろいろ！ 畑のディップソース！

PAPRIKA



## 南国産パプリカの ディップソース

南国の太陽が赤くしたパプリカをギュッと一瓶に詰めました！ディップ、ソースとして野菜やお肉においしさプラス。

### Recipe

#### カラフルONサラダ

人参、大根、パプリカ、オクラ、かぼちゃなど色とりどりの蒸し野菜に、ディップソースとしてそえるだけで、カラフルなおもてなしサラダに！

### Recipe

#### ネギベーゼパスタ

お好みの硬さにゆでたパスタにさっとフライパンであえるだけ！ベーコンやジャコなどをトッピングすると、よりおいしくいただけます。

## 南国産ネギの ネギベーゼ

南国のミネラルいっぱいのネギをたくさん使っています。ネギ嫌いが大好きになる、野菜はもちろん、お肉やお魚にもパスタソースにも。



LEEK

SOY  
MAYO



## 高知産柚子の 豆乳マヨマヨ

高知県産ゆず酢が香る豆乳マヨネーズです。卵不使用なのでヘルシーでたっぷりつけても罪悪感なくお召上がりいただけます！

### Recipe

#### 豆乳マヨマヨサンド

パンに豆乳マヨマヨをたっぷりぬり、ハム、きゅうり、トマトでサンド。ゆず酢が香るさっぱりヘルシーサンドウィッチのできあがり！

### Recipe

#### 洋風卵かけごはん

炊き立てご飯に生卵、醤油少々、小さじ山盛り一杯の焼きナスディップソースで深みのある卵かけごはんに変身！バゲットにトッピングしたり、おつまみの一品としても。

## 焼きナスと ブラックオリーブの タップナード

高知県産ナスを焼いてオリーブ、アンチョビ、にんにくをまぜてペーストに！お肉やお魚との相性が抜群。



EGGPLANT



そのほか、畑のディップソースの美味しいレシピ、季節のディップソースの紹介はこちらから！

