

# VanGohan Recipe: Week of 2025-07-07

## 大根ほうれん草の麻婆煮

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 20-30mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 150mlの水
- 10mlの水

### インストラクション

1. 油をひき、セロリと大根をしんなりするまで炒めたら豚挽き肉を加える
2. 豚挽き肉に火が通ったらSeasoning②を入れ、少し炒めて水を150ml入れ、2～3分煮詰める
3. Seasoning③を加えたら最後にほうれん草も加える
4. 別容器で片栗粉に水を小さじ2(10ml)加え水溶き片栗粉を作ったら、火を止めて全体に水溶き片栗粉を回し入れ、軽く混ぜたら完成！

## ポークチャップ

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 20-30mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう

### インストラクション

1. 豚肉に塩こしょうをして、Seasoning②をまぶす
2. 油を引き、中火でよく熱したフライパンで焼き色がつくまで両面を焼く
3. 弱火にしてしっかりと中まで火を通す
4. 豚肉を取り出し、フライパンを軽く拭く
5. Seasoning⑤をフライパンで温め、豚肉を入れてからめる
6. 付け合わせの野菜と一緒に盛り付ける

## ラーメンサラダ

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-20mins

## ご自宅でご用意いただくもの

- 水

## インストラクション

1. 中華麺をたっぷりの沸騰したお湯で約5-6分程(好みの固さに)茹で、水で冷ましたら水気をしっかりきる
2. 皿に盛付けレタスとSeasoning②を絡める
3. トマトと茹で卵 (紙袋)を盛りつける
4. お好みで塩コショウで味を整えたり、ササミ、ハムなどを入れても◎

# VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JULY 8, 2025

### MAIN

#### メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



#### ポークチョップ PORKCHOP

Pork, Bell Pepper, Lettuce, Seasonings  
(incl. Flour, Ketchup, Sweet Vegetable Sauce, Soy Sauce)



大根ほうれん草の麻婆煮

#### MAPO DAIKON & SPINACH

Daikon, Spinach, Pork, Celery, Seasonings (incl. Garlic, Ginger, Stock, Soy Sauce, Oyster Sauce, Miso, Doubanjiang, Sesame Oil)

### SIDE

#### サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



HOT

#### ジャガビー カレーきんぴら CURRY POTATO KIMPIRA

Bell Pepper, Potato, Soy Sauce, Curry Powder



COLD

#### 味噌コールスロー MISO FLAVOUR COLESLAW

Cabbage, Carrots, Corn, Mayo, Miso, Vinegar

### RICE/NOODLE ごはん/麺類

(MEAL KIT)



#### ラーメンサラダ RAMEN SALAD

Noodle, Lettuce, Tomato, Egg, Mayo, Soy Sauce, Stock, Vinegar, Sesame

※お米/パスタは別途\$1で2人前お届けが可能です  
※ YOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS

### ON THE HOUSE

#### フラスコン



#### 白菜の漬物 CHOY PICKLES

Hakusai Choy

※商品には密封された生肉を含みます。冷蔵でお届けいたしますが、オフィスお届けでお持ち帰りまでにお時間がかかる場合は、冷蔵庫で保存してください。お届け日から3日以降に調理する予定の場合は、商品（特に肉魚）を冷凍してください。

※ We deliver products which contains sealed raw meats refrigerated.  
Please keep them refrigerated until you leave your office. If you plan to cook the products after 3 days from delivery, we recommend to freeze ingredients especially meats and fish.