VanGohan Recipe: Week of 2025-06-16 やみつき!チキン

- · Ingredients are marked with Blue Stickers
- · Cooking time: 25-35mins after marinating

ご自宅でご用意いただくもの

サラダ油

インストラクション

- 1. 鶏肉をSeasoning①に10分ほど漬け込む
- 2. 油をひいたフライパンを中火に温め、鶏肉を3-5分焼く
- 3. 野菜を3-5分ほど炒め、漬け込んで残ったSeasoning①も入れて鶏肉にしっかり火を通す

ハヤシライス

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- · Cooking time: 30-45 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯
- 油
- 水250ml

インストラクション

- 1. フライパンに油をひき中火で熱し、牛肉に小麦粉を絡ませてから焼く(焦げが気になる場合はペーパーでふきとる)
- 2. しっかりと強めに焼き色を付けてから取り出し、フライパンはそのままで玉ねぎ・マッシュルームを炒める
- 3. Seasoning③を入れ少し炒めたら、水250mlを入れ、煮立ったら牛肉を戻す
- 4. Seasoning④を入れてとろみが出るまで弱火で煮詰める
- 5. 最後にバターをお好みの量でいれ、ご飯にのせて完成 (薄い場合は塩で味を調整)

キンパ風混ぜご飯の素

- · Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 5 mins

ご自宅でご用意いただくもの

• 炊いたご飯(2合)

ごま油

インストラクション

- 1. 炊いたご飯(2合)に混ぜご飯の素を混ぜる
- 2. ごま油を回しかける
- 3.2合を目安にしていますが、お好みの味の濃さになるように塩、醬油で調整してください
- 4. ノリを振り掛けても美味しく召し上がって頂けます



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週 の メニュー-

JUNE 17, 2025

MAIN メイソ (MEAL KIT)





やみつき!チキン ADDICTIVE CHICKEN

Chicken, Onion, Shimeji Mushroom, Broccoli, Bell Pepper, Seasonings (Incl. Garlic, Ketchup, Soy Sauce, Mayo)



ハヤシライス HASHED BEEF RICE

Sliced beef, Flour, Onion, Mushroom, Seasonings (incl. Japanese Worcestershire Sauce, Ketchup, Butter, Garlic No Rice in the package

SIDE
71F
(COOKED)
INGREDIENTS



おくらとしいたけの おびたし SIMMERED OKRA AND SHIITAKE

Okra, Shiitake Mushroom, Bonito, Soy Sauce,



COLD きゅうりのキムチ和え CUCUMBER & KIMCHINAMUL

> Cucumber, Choy Kimchi, Tuna, Stock

RICE/NOODLE ごはん/麺類

(MEAL KIT)



キンパ風混ぜご飯の素 KIMBAP STYLE MIXED

RICE BASE Carrot, Spinach, Tuna, Mayo, Chicken Stock, Soy Sauce, Sesame Oil No rice in the package

※ 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 プラスワン



玉ねぎ醤油漬 PICKLED ONION

White Onion, Soy Sauce, Vinegar, Garlic

※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.