

# VanGohan Recipe: Week of 2025-01-13

## チンジャオロース

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 25-35mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 塩コショウ
- ごま油（お好みで）

### インストラクション

1. 豚肉にSeasoning①、塩コショウをして、片栗粉①をまぶす。
2. 油を引いたフライパンを熱し、強火で野菜をさっと炒める
3. 野菜は一度取り出して、同じフライパンにニンニク・しょうがを入れて弱火で豚肉にじっくり火を通す
4. 取り出しておいた野菜を戻し、Seasonig④を入れて中火で炒める
5. 最後にお好みでごま油を絡ませて完成

### Tips

- ★野菜を入れた後、強火にし、フライパンを煽ると綺麗に野菜に火が通ります

## 汁なし坦々麺

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-20 mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 醤油

### インストラクション

1. たっぷりのお湯で中華麺を6分茹でる（しっかり沸いたたっぷりのお湯で茹でると、美味しく仕上がります）
2. Sauce②を温める
3. 麺の水を切ってどんぶりに盛り付けたら、温めたソース、お好みで醤油を一回しかけ最後にネギをかける

## チキンのトマト煮

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

## ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 塩胡椒

## インストラクション

1. フライパンに油をひいて中火で熱して鶏肉を炒める
2. 色が変わったら野菜も入れる（お好みで野菜を足しても◎）
3. 玉ねぎがしんなりしてきたらSeasoning③を入れ、焦がさないように下から混ぜながら10分ほど煮込む（焦げそうな時は水、白ワイン、さけのいずれかを少量入れてください）
4. バターを混ぜ合わせ塩胡椒で味を整え、盛り付ける

**VanGohan**

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JAN 14, 2025

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### チンジャオロース PORK AND GREEN PEPPERS STIR FRY

Pork, Bell Pepper, Bamboo Shoot, Lotus Root, Seasonings (Incl. Garlic, Ginger, Soy Sauce, Sesame Oil, Oyster Sauce)



### チキンのトマト煮 TOMATO-SIMMERED CHICKEN

Chicken, Onion, Mushroom, Seasonings (incl. Tomato, Soy Sauce, Butter)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



HOT

### さつまいも塩バター SALTED BUTTER SWEET POTATOES

Sweet Potato, Butter, Honey



COLD

### 大根のマヨポン酢サラダ DAIKON MAYO PONZU SALAD

Daikon, Tuna, Arugula, Mayo, Ponzu, Stock, Soy sauce, Sesame

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### 汁なし坦々麺 TANTAN NOODLES

Noodles, Pork, Garlic, Sesame, Sesame Oil, Green Onion, Tianmian Sauce, Soy Sauce

※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



### あさりの佃煮 CLAM BOILED IN SOY SAUCE

Clam, Seaweed, Ginger, Soy Sauce, Sesame, Stock

※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.