

VanGohan Recipe: Week of 2026-02-02

北海道グルメ豚丼

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 20-35mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 50mlの水
- 炊いたご飯

インストラクション

1. 鍋にSeasoning① 水50mlを入れ、強火で1分ほど沸騰させる
2. 沸騰したら玉ねぎを加え、中火でしんなりするまで煮込んだら豚肉を入れる
3. 豚肉に火が通ったらご飯にのせネギを散らす
4. お好みで卵黄や半熟卵を乗せると濃厚な味わいに...!

きのことツナの和風パスタ

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-25mins

ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 水
- 塩

インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタを表示時間茹でる
2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを入れ、茹で汁で味を整える(味が足りない場合は塩胡椒をプラス)
3. ネギとのりを乗せて完成
4. 茹で汁や胡椒でお好みの味と辛さに調整してください
5. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

照りマヨチキン

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

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と砂糖①に10分ほど漬け込む
2. フライパンに油を引き、鶏肉と野菜②を中火で両面3-5分ずつ焼く
3. 火が通ったら残ったタレも入れて絡めて焼く
4. Seasoning④と一緒にお皿に盛り付ける
5. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

FEB 3, 2026

MAIN
メイン
(READY-TO-COOK)



北海道グルメ豚丼
HOKKAIDO'S
SWEET & SALTY
PORK BOWL
Pork, Cabbage, Tomato,
Seasonings (Incl. Soy Sauce,
Ginger)

照りマヨチキン
TERIYAKI MAYO
CHICKEN

Chicken, Arugula, Tomato,
Seasonings (Incl. Soy
Sauce, Mayo)

SIDE
サイド
(READY-TO-EAT)



ズッキーニの肉詰め
MEAT STUFFED
ZUCCHINI

Zucchini, Chicken, Onion,
Tonkatsu Sauce,
Ketchup, Panko, Soy
Sauce, Mustard

芽キャベツと
アンチョビのロースト
ROASTED BRUSSELS
SPROUTS & ANCHOVY

Brussels Sprouts, Bell Pepper,
Anchovy, Cheese, Garlic,
Stock, Butter

RICE/NOODLE
ごはん / 麺類
(READY-TO-COOK)



ツナときのこの和風パスタ
TUNA & MUSHROOM
PASTA SAUCE

Shimeji Mushroom, Onion, Tuna,
Stock, Butter, Soy Sauce, Seaweed
*No pasta noodles in the package

※お米/パスタは別途\$1で2人前お届けが可能です。

うどん・そば・ラーメン麺は
パッケージに含まれます。

※SIDE ORDER OF
RICE/PASTA NOODLES ARE
\$1 PER 2 SERVINGS.
SOBA, UDON, AND RAMEN
NOODLES COME WITH
YOUR PACKAGE.

※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.