VanGohan Recipe: Week of 2025-09-29 甘辛まぜうどん

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-15 mins

ご自宅でご用意いただくもの

水

インストラクション

- 1. Package①を温める (煮詰めないように注意して下さい)
- 2. うどんを熱湯で一分ほど茹でほぐす (お好みで水でしめてもOK)
- 3. しっかり湯切りし、Seasoning③と絡ませお皿に盛り付ける
- 4. うどんの上にキューリを敷き詰めてその上にPackage①を乗せる
- 5. お好みで窪みを作って卵黄をのせる

豚&たっぷり蒸し野菜

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

ご自宅でご用意いただくもの

• 塩

インストラクション

- 1. フライパンに豚バラを敷き詰めSeasoning①を回しかける
- 2. Package②を豚肉の上に乗せ塩を少々
- 3. 蓋をして中火にかける
- 4. グツグツしてきたら少しだけ火を弱めて5分蒸す
- 5. 水分を切ってボールに移しSeasoning⑤の調味料と和える

鶏チリ

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水大さじ2 (30ml)

インストラクション

- 1. 鶏肉にSeasoning①で下味をつけてから片栗粉をまぶす
- 2. フライパンに油を熱し、鶏肉を炒める

- 3. 色が変わってきたら野菜、Seasoning③と水大さじ2 を入れ炒める
- 4. 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-

SEPT 30, 2025

MAIN メイン (MEAL KIT)



鶏 チリ SWEET & SOUR CHILLI FRIED CHICKEN

Chicken, Choy, Green Onion Seasonings (Incl. Soy Sauce, Doubanjiang, Ketchup, Sesame Oil, Ginger)



豚&たっぷり蒸し野菜 STEAMED PORK & VEGGIES

Pork, Lettuce, Onion, Broccoli, Seasonings (Incl. Soy Sauce, Sesame, Sesame Oil, Garlic)

SIDE サイド (COOKED)



根菜の煮物 SIMMERED ROOT VEGETABLE

Konjac, Pea, Taro, Carrot, Daikon, Stock, Soy Sauce, Vinegar, Sesami Oil



白和え SPINACH WITH MASHED TOFU

Spinach, Tofu, Carrot, Sesami, Soy Sauce, Stock

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



甘辛混ぜうどん MAZE UDON

Tuna, Shiitake Mushroom, Cucumber, Udon Noodles, Sesame Oil, Miso, Soy Sauce, Potato Starch ※ お米/パスタは別途\$1で2人前お届けが可能です。
う とん・そば・ラーメン麺はお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.