

VanGohan Recipe: Week of 2024-04-22

ポークのからしごまソース

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 水

インストラクション

1. 鍋にお湯を沸かして豚肉を茹で、水気を切ったらボールに移し、Seasoning①を入れて混ぜる
2. にんじんと生姜②を入れてよく混ぜる
3. お皿に盛り付け、きょうりと大葉を添える

マヨポンチキン

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

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. 鶏肉に片栗粉①をまぶす
2. フライパンに油をひいて中火で熱し、両面焼き色がつくまで鶏肉を焼く
3. 野菜を入れてしんなりするまで炒める
4. Seasoning④を全体に混ぜ入れ、2-3分炒める

高菜サラダうどん

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 5-10 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. うどんをたっぷりの沸騰したお湯で3-5分程(お好みの固さに)茹で、水でよくすすいでから冷水で締める
2. お皿に水気をよく切ったうどんを乗せてSeasoningを全体に回しかけ、具材を上には盛り付ける

3. お好みで醤油や胡麻油を足してお楽しみ下さい



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

APRIL 16, 2024

MAIN

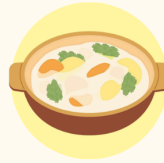
メイン
(MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



白身魚のキムチ
エスカベッシュ
FISH & KIMCHI
ESCABECHE

Fish, Cucumber, Onion,
Celery, Carrot, Kimchi,
Seasonings (Incl. Soy Sauce,
Lemon, Flour)



クリームシチュー
CREAM STEW

Chicken, Broccoli, Onion,
Carrot, Potato, Seasonings
(Incl. Garlic, Butter, Flour)
*The package doesn't contain
milk

SIDE

サイド
(COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

白菜とお揚げの煮物
BRAISED
CHOY AND TOFU

Choy, Deep-fried Tofu, Soy
Sauce, Stock



COLD

なめりかポテサラ
POTATO SALAD

Potato, Onion, Cucumber,
Anchovy, Mayo, Mustard,
Maple Syrup, Cream, Cheese

RICE/NOODLE ごはん/麺類
(MEAL KIT)



たくあんと高菜の
混ぜご飯の素
TAKUAN & TAKANA
MIXED RICE BASE

Pickled Daikon, Sesame,
Sesame Oil, Pickled Mustard

※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



かぶの漬物
PICKLED TURNIP

Turnip, Vinegar, Seaweed,
Red Pepper

※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.