

# VanGohan Recipe: Week of 2024-07-22

## ねばねば丼

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯（2合）

### インストラクション

1. とろろだれを混ぜ、ご飯にかける
2. ネギとのりをのせて完成
3. お好みで醤油、納豆や温泉卵か卵黄を乗せてもGOOD！

## 鶏肉のさっぱり煮

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 40-50mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水3カップ

### インストラクション

1. 鍋に鶏肉と水3カップを入れ、中火で煮たせる
2. 時々アクをとりながら10分ほど煮て、お湯を捨てる
3. 茹で卵、野菜とSeasoning③を加え、落し蓋をして10～15分煮る(落し蓋はアルミホイルやクッキングシートで簡単に作れます)
4. 冷ますと味がしっかり入ります（食べる時にしっかりと再加熱してください）
5. 最初に鶏を熱湯で5分ほど茹でザルに上げておくと、アクや臭みが取れてさらに美味しくなります。

## キャベツと豚肉の辛味噌炒め

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油

### インストラクション

1. フライパンにSeasoning①を入れて、弱火で炒める（焦げそうな場合は油を足してください）

2. 香りが出たら豚肉を中火で炒め、火が通ったら強火でキャベツとピーマンも入れ炒める
3. 野菜に火が通ったら強火のままSeasoning③を絡める



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JULY 23, 2024

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 鶏肉のさっぱり煮 SIMMERED CHICKEN WITH BROCCOLI AND EGGS

Chicken, Egg, Broccoli,  
Seasonings (incl. Soy Sauce,  
Vinegar)

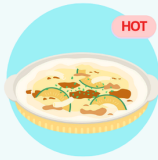


### キャベツと 豚肉の味噌炒め TWICE-COOKED PORK

Pork, Cabbage, Bell Pepper,  
Green Onion, Seasonings (incl.  
Tianmian, Soy Sauce, Ginger  
Doubanjiang, Sesami Oil)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



HOT

ズッキーニとかぼち  
ゃのグラタン  
ZUCCHINI AND  
PUMPKIN GRATIN  
Zucchini, Pumpkin,  
Cheese, Wine, Olive Oil



COLD

### 春雨サラダ VERMICELLI SALAD

Vermicelli, Carrot, Spinach,  
Bean Sprout, Stock, Soy  
Sauce, Vinegar, Sesame Oil

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### ねばねば丼 OKRA & GRATED YAM BOWL

Okra, Yam, Daikon Pickles,  
Green Onion, Seasonings  
(incl. Stock, Soy Sauce)

\*Please prepare rice

※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



### コブドレッシング COBB DRESSING

Mayo, Ketchup, Lemon, Yogurt,  
Garlic, Egg

\*Pour dressing on your favorite  
vegetables

※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.