

VanGohan Recipe: Week of 2024-01-29

北海道グルメ豚丼

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

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と水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...!

炊飯器で簡単パエリア

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 30-40mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩胡椒
- 米（1合）3人前は1.5合
- 水（1合分弱）
- パセリ、レモン／ライム（オプション）

インストラクション

1. 洗った米を釜に入れて1合分まで入れた水を大さじ3杯分減らす
2. （3人前の場合は1.5合分の水から4.5杯分減らす）
3. 釜にSeasoning②と塩を3つまみ入れて良く混ぜ合わせ、Vegetables②を上のにのせたら炊飯器で炊く *ご希望でトマトは半分切ってください
4. 待っている間にフライパンにサラダ油をひき、イカと牛肉をしっかりとめに塩胡椒をして炒め、取り出しておく
5. 米が炊き上がったら牛肉とイカを加え蓋をして3分程蒸らす
6. 全体を混ぜて塩胡椒で味を整え、お好みでレモンやライムを添えてパセリを散らす

大根ほうれん草の麻婆煮

- Ingredients are marked with Orange Stickers

- Cooking time: 20-30mins

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 150mlの水
- 10mlの水

インストラクション

1. 油をひき、セロリと大根をしんなりするまで炒めたら豚挽き肉を加える
2. 豚挽き肉に火が通ったらSeasoning②を入れ、少し炒めて水を150ml入れ、2〜3分煮詰める
3. ほうれん草を入れ2分ほど煮詰めたらSeasoning③を加える
4. 別容器で片栗粉に水を小さじ2(10ml)加える。火を止めて全体に水溶き片栗粉を回し入れ、軽く混ぜたら完成！



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JAN 30, 2024

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



北海道グルメ豚丼 HOKKAIDO'S SWEET & SALTY PORK BOWL

Pork, Cabbage, Tomato,
Seasonings (Incl. Soy Sauce,
Ginger)

No Rice in the package



大根ほうれん草の麻婆煮 MAPO DAIKON & SPINACH

Daikon, Spinach, Pork,
Celery, Seasonings (Incl.
Garlic, Ginger, Stock, Soy
Sauce, Oyster Sauce, Miso,
Doubanjiang, Sesame Oil)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

かぶの含め煮 SIMMERED TURNIP

Turnip, Shimeji Mushroom,
Fried Tofu, Soy Sauce,
Potato Starch, Sesame Oil,



COLD

味噌コールスロー MISO FLAVOUR COLESLAW

Cabbage, Carrots, Corn,
Mayo, Miso, Vinegar

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



炊飯器パエリア EASY-PEASY PAELLA BY RICE COOKER

Squid, Sausage, Onion, Bell Pepper,
Edamame, Curry Powder, Garlic,
No Rice in the package

※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.