

# VanGohan Recipe: Week of 2025-03-10

## アラビータソース

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 塩

### インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタを茹でる
2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり

## もも肉のユーリンチー

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油

### インストラクション

1. 鶏肉にSeasoning①を馴染ませ、5分ほど置く
2. 肉の水気をペーパーで取り、片栗粉を両面にまぶす
3. フライパンで少し多めの油を中火で熱し、鶏肉の両面を焼き色がつくまで焼く
4. 表面が焼けたらフライパンに蓋をして弱～中火で更に5分ほど焼く
5. 油をよく切った肉をお好みの大きさに切ってお皿にのせ、Seasoning⑤をかけて野菜と盛り付ける

## ポークのからしごまソース

- Ingredients are marked with Orange stickers
- Cooking time: 15-25mins

### 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す
2. Seasoning②とにんにくと生姜②を入れてよく混ぜる
3. お皿に盛り付け、野菜と大葉を添える

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

MAR 11, 2025

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



ポークの  
からしごまソース  
PORK WITH  
MUSTARD SAUCE

Pork, Carrot, Ginger,  
Seasonings (Incl. Soy Sauce,  
Mustard Sesame Oil, Sesame)



香味だれの  
ユーリソチー  
FRIED CHICKEN  
WITH SWEET AND  
SOUR SAUCE

Chicken, Green Onion,  
Seasonings (Soy Sauce,  
Ginger, Garlic, Honey, Potato  
Starch)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



COLD

味噌コールスロー  
MISO FLAVOUR  
COLESLAW

Cabbage, Carrots, Corn,  
Mayo, Miso, Vinegar



HOT

豆腐のナスあんかけ  
DEEP FRIED TOFU  
WITH EGGPLANT  
SAUCE

Tofu, Eggplant, Bell  
Pepper, Green Onion Sweet  
Chilli Sauce, Sesame Oil,  
Potato Starch, Soy Sauce

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



ナスのアラビアータソース  
EGG PLANT  
ALL'ARRABBIATA SAUCE

Eggplant, Bacon, Tomato,  
Stock, Garlic, Pepper

\*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  
※YOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS

### ON THE HOUSE アラスワソ



イタリアンドレッシング  
ITALIAN SALAD  
DRESSING

Lemon, Olive Oil,  
Soy Sauce, Garlic, Herbs

\*Pour it 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.