

# VanGohan Recipe: Week of 2025-02-03

## 北海道グルメ豚丼

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

### 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と小さなカップに入った砂糖としょうが、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...!

## きのこツナの和風パスタ

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 水
- 塩

### インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタを表示時間茹でる
2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを入れ、茹で汁で味を整える(味が足りない場合は塩胡椒をプラス)
3. ネギとのりを乗せて完成
4. 茹で汁や胡椒でお好みの味と辛さに調整してください
5. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

## 照りマヨチキン

- 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

- 塩胡椒

## インストラクション

1. 鶏肉に塩胡椒で下味をつける
2. フライパンに油を引き、鶏肉と野菜②を中火で調理する（野菜は火が通ったら取り出しておく）
3. 鶏肉の片面に焼き色がついたら裏返して蓋をして弱火～中火で3分程度蒸し焼きにする
4. 余分な水分をキッチンペーパーでふき取り、Seasoning④を加え照りが出るまで強火でしっかりと煮絡める
5. 調理した野菜と一緒に皿に盛り付け、Seasoning⑤をかけて完成
6. 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 -

FEB 4, 2025

### 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)



照りマヨチキン  
TERIYAKI MAYO  
CHICKEN

Chicken, Arugula, Tomato,  
Seasonings (Incl. Soy  
Sauce, Mayo)

### 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



HOT

かぶの含め煮  
SIMMERED TURNIP

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

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



ツナときのこの和風パスタ  
TUNA & MUSHROOM  
PASTA SAUCE

Shimeji Mushroom, Onion, Tuna,  
Stock, Butter, Soy Sauce, Seaweed  
\*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 フラスコン



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.