

VanGohan Recipe: Week of 2024-09-09

ビーフシチュー

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 40-60 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水250ml

インストラクション

1. 牛肉に小麦粉を絡ませ、油を引いた鍋で焼く
2. 焼き色がついたら、野菜を入れ炒める
3. Seasoning③を入れ2-3分煮たら水250mlを入れる。
4. 牛肉が柔らかくなったらSeasoning④を入れ、とろみが出るまで弱火で煮詰める
5. 最後にバターを入れる

高菜と鮭の混ぜご飯

- Cooking time: 5 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- ご飯

インストラクション

1. 炊いたご飯（2人前：2合）に混ぜご飯の素を混ぜるだけ！
2. 醤油や塩で味を調整してください。
3. 2合を目安にしていますが、お好みの味になるよう少しずつ入れて調整してください

豚の生姜焼き

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

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. フライパンに油をひき、玉ねぎを中火でしんなりするまで炒める
2. 肉に小麦粉をまぶし、少し色が変わるまで炒める

3. Seasoning③を入れ、弱火～中火で全体に火が入りトロみが出たら
野菜と盛り付ける

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

SEPT 10, 2024

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



豚の生姜焼き GINGER PORK STIR-FRY

Pork, Onion, Cabbage,
Tomato, Seasonings (Soy
Sauce, Ginger, Garlic, Honey)



ビーフシチュー BEEF STEW

Beef, Onion, Carrot, Potato,
Mushroom,
Seasonings (Incl. Garlic,
Butter, Flour, Ketchup, Wine,
Worcestershire Sauce)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



芽キャベツと アンチョビのロースト ROASTED BRUSSELS SPROUTS & ANCHOVY

Brussels Sprouts, Bell Pepper,
Anchovy, Cheese, Garlic, Stock,
Butter



大根の胡麻煮 SIMMERED DAIKON WITH SESAME SAUCE

Daikon Radish, Sesame,
Stock, Soy Sauce, Deep Fried
Tofu

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



高菜と鮭の混ぜご飯 SALMON AND TAKANA RICE FLAVOURING

Salmon, Sesame,
Takana (Pickled Leaf Mustard)
*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



きゅうりの漬物 PICKLED CUCUMBER

Cucumber, Plum, Soy Sauce,
Sesame, Sesame Oil

※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.