

VanGohan Recipe: Week of 2025-01-13

チンジャオロース

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

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 塩コショウ
- ごま油（お好みで）

インストラクション

1. 豚肉にSeasoning①、塩コショウをして、片栗粉①をまぶす。
2. 油を引いたフライパンを熱し、強火で野菜をさっと炒める
3. 野菜は一度取り出して、同じフライパンにニンニク・しょうがを入れて弱火で豚肉にじっくり火を通す
4. 取り出しておいた野菜を戻し、Seasonig④を入れて中火で炒める
5. 最後にお好みでごま油を絡ませて完成

Tips

- ★野菜を入れた後、強火にし、フライパンを煽ると綺麗に野菜に火が通ります

汁なし坦々麺

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-20 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 醤油

インストラクション

1. たっぷりのお湯で中華麺を6分茹でる（しっかり沸いたたっぷりのお湯で茹でると、美味しく仕上がります）
2. Sauce②を温める
3. 麺の水を切ってどんぶりに盛り付けたら、温めたソース、お好みで醤油を一回しかけ最後にネギをかける

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JAN 14, 2025

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



チンジャオロース PORK AND GREEN PEPPERS STIR FRY

Pork, Bell Pepper, Bamboo Shoot, Lotus Root, Seasonings (Incl. Garlic, Ginger, Soy Sauce, Sesame Oil, Oyster Sauce)



チキンのトマト煮 TOMATO-SIMMERED CHICKEN

Chicken, Onion, Mushroom, Seasonings (incl. Tomato, Soy Sauce, Butter)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

さつまいも塩バター SALTED BUTTER SWEET POTATOES

Sweet Potato, Butter, Honey



COLD

大根のマヨポン酢サラダ DAIKON MAYO PONZU SALAD

Daikon, Tuna, Arugula, Mayo, Ponzu, Stock, Soy sauce, Sesame

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



汁なし坦々麺 TANTAN NOODLES

Noodles, Pork, Garlic, Sesame, Sesame Oil, Green Onion, Tianmian Sauce, Soy Sauce

※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.