

VanGohan Recipe: Week of 2024-10-07

鶏肉のみぞれ和え

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう

インストラクション

1. 鶏肉に塩こしょうをして、片栗粉①を全体にまぶす
2. フライパンに1-2センチ程の高さまで油を入れ180度/350F（菜箸を入れて、多量の泡が勢いよく上がる状態）まで温める
3. 鶏肉を両面3-5分ずつ揚げる。中までしっかり火が通るように揚げてください。
4. 揚げたての鶏肉を器に盛り、すぐにSeasoning④と絡める
5. 大根おろしを上からかけ、野菜を添える

トンテキ

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 25-40mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう

インストラクション

1. フォークで豚肉の表面を刺す
2. 豚肉に塩こしょうをして、Seasoning②をまぶす
3. 油を引き、中火でよく熱したフライパンで焼き色がつくまで両面を焼く
4. 弱火にしてしっかりと中まで火を通す
5. Seasoning⑤を入れてからめる
6. 付け合わせの野菜と一緒に盛り付ける

洋風炊き込みご飯

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩
- 米 1 合（3人前は1.5合）
- チーズ（オプション）

インストラクション

1. 洗った米とSeasoning①を釜に入れてから1合分/1.5号分の線まで水を入れて混ぜる
2. Vegetables②とベーコンを上のにのせたら炊飯器で炊く
3. 米が炊き上がったらカップに入っているSeasoning ③を加えて全体を切るように混ぜる
4. 塩とお好みでチーズを加えて味を整える



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

OCTOBER 8, 2024

MAIN
メイン
(MEAL KIT)
WHAT WE SEND
届くもの



トンテキ
PORK STEAK
Pork, Cabbage, Tomato,
Seasonings (Incl. Soy Sauce,
Worcestershire sauce,
Ketchup, Garlic, flour)



鶏肉のみぞれ和え
FRIED CHICKEN
WITH GRADED
DAIKON & LIME
SAUCE
Chicken, Mixed Leaves, Daikon
Radish, Seasonings
(Incl. Soy Sauce, Lime, Yuzu)

SIDE
サイド
(COOKED)
INGREDIENTS
材料



COLD チンゲン菜のおひたし

SIMMERED
BOK-CHOY

Bok-choy, Deep fried
tofu, Bonito stock, Soy
sauce



HOT

ミネストローネ
MINESTRONE
SOUP

Sausage, Tomato, Celery,
Onion, Potato, Carrot,
Zucchini, Cauliflower,
Garlic

RICE/NOODLE ごはん/麺類
(MEAL KIT)



洋風炊き込みご飯
WESTERN STYLE
SEASONED RICE
Bacon, Corn, Cabbage,
Wine, Stock, Soy Sauce,
Butter

***No rice included**

※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
アラウツ



きくらげの佃煮
FUNGUS MUSHROOM
BOILED IN SOY SAUCE
Fungus, 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.