

VanGohan Recipe: Week of 2024-12-09

豚ネギ塩だれ

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 15-20mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩胡椒
- 油

インストラクション

1. 豚肉に塩胡椒をふる
2. フライパンに油をひいて中火で熱し、両面焼き色がつくまで豚肉を焼く
3. ソース③をフライパンにいれて絡める (もしくはそのまま小皿に入れて焼いたお肉と一緒に盛り付ける)
4. お皿にミックスリーフとトマトと一緒に盛り付ける。残ったソースもかける
5. お肉とソースをご飯の上に乗せて丼にしても◎

ローストチキン

- 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
- 水大さじ2 (30ml)

インストラクション

1. 油（大さじ2ほど）を冷たいフライパンにひき、鶏肉、vegetables④を広げたら弱めの中火で10-12分ほど焼く
2. その間に野菜は適度に裏返して焼き色が着いたら取り出し、鶏肉は時々フライパンを揺らし、焼き色がついたら裏返して火を通す
3. 同じフライパンでソース用の玉ねぎ②を炒め、Seasoning②と水大さじ2 (30ml) を入れて少しとろみが出るまで煮込む
4. 食べ安い大きさにカットしたチキンと野菜のソテーをお皿に盛り、ソースをかけて完成
5. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

DECEMBER 10, 2024

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



豚ネギ塩だれ GRILLED PORK WITH SALTY GREEN ONION SAUCE

Pork, Green Onion,
Cabbage, Tomato,
Seasonings (Lemon, Stock,
Garlic, Sesame Oil)



ローストチキン ROASTED CHICKEN

Chicken, Onion, Bell Pepper,
Pea, Seasonings
(incl. Soy Sauce)

※Actual product comes
with boneless chicken

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



COLD

マカロニサラダ MACARONI SALAD

Edamame, Tuna, Carrot,
Corn, Macaroni, Cheese,
Mayo



HOT

いんげんと里芋の 味噌マヨ TARO & GREEN BEAN IN MISO MAYO SAUCE

Taro, Green Bean, Miso,
Mayo, Milk, Sesame

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



ピリ辛肉みそ混ぜご飯 SPICY MEAT MISO MIXED RICE BASE

Pork, Garlic, Ginger, Green Onion,
Miso, Doubanjiang, Soy Sauce
No rice 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 アラスワン



Sample
from Ogojo

OGOJO MILD SOY CHILI SAUCE

Plant-based & GF Japanese
Chili Sauce
@ogojochilli

※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.