

# VanGohan Recipe: Week of 2026-02-02

## 北海道グルメ豚丼

- Ingredients are marked with Orange 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 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 Blue Stickers
- Cooking time: 20-30mins

### 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. 鶏肉をSeasoning①と砂糖①に10分ほど漬け込む
2. フライパンに油を引き、鶏肉と野菜②を中火で両面3-5分ずつ焼く
3. 火が通ったら残ったタレも入れて絡めて焼く
4. Seasoning④と一緒に皿に盛り付ける
5. 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 3, 2026

MAIN  
メイン  
(READY-TO-  
COOK)



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  
(READY-TO-  
EAT)



ズッキーニの肉詰め  
MEAT STUFFED  
ZUCCHINI  
Zucchini, Chicken, Onion,  
Tonkatsu Sauce,  
Ketchup, Panko, Soy  
Sauce, Mustard



芽キャベツと  
アソチヨビのロースト  
ROASTED BRUSSELS  
SPROUTS & ANCHOVY  
Brussels Sprouts, Bell Pepper,  
Anchovy, Cheese, Garlic,  
Stock, Butter

RICE/NOODLE  
ごはん/麺類  
(READY-TO-  
COOK)



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。  
うどん・そば・ラーメン類は  
パッケージに含まれます。  
※SIDE ORDER OF  
RICE/PASTA NOODLES ARE  
\$1 PER 2 SERVINGS.  
SOBA, UDON, AND RAMEN  
NOODLES COME WITH  
YOUR PACKAGE.

※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.