

VanGohan Recipe: Week of 2025-08-11

牛丼

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 15-25 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯
- 卵黄 / うずら卵（お好みで）

インストラクション

1. 鍋にSeasoning①、牛肉と玉ねぎをほぐしながら入れて中火で煮込む
2. 沸騰したら、灰汁を取って弱火にし、蓋をして5分煮る
3. 椎茸と長ネギを加えて再び煮立ったら2分煮て火を止める
4. 器に盛ったご飯の上に具を汁ごとかけ、紅生姜を乗せる
5. お好みで卵黄かうずら卵をのせる

甘辛手羽ねぎま

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 30-45mins

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. 手羽①をSeasoning①に10分ほど漬け込む
2. フライパンに中火で油（大さじ1程度）を熱し、ネギ②を軽く炒めすぐに取り出し、ネギの香り油を作る
3. フライパンに皮目を下にして、蓋をして焼き、皮目に焼き色が付いたら裏返す(蓋をして焼いている間にもやし③の水気を切って片栗粉③をまぶす)
4. 強火にしてもやしを加えてさっと炒めたら、取り出しておいたネギとSeasoning④を入れ全体に絡めて、お皿に盛り付ける。お好みで最後に香りづけのごま油④をかける

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. ソース①を温める
2. 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)
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

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

AUG 12, 2025

MAIN
メイン
(MEAL KIT)



牛丼
BEEF BOWL

Beef, Onion, Shiitake
Mushroom, Green Onion,
Seasonings (Incl. Soy Sauce,
Ginger, Stock)

*Package doesn't contain rice



甘辛手羽ねぎま
**SWEET SIMMERED
CHICKEN**

Wings, Green Onion, Bean
Sprout, Seasonings (incl. Soy
Sauce, Sesami Oil, Garlic,
Oyster Sauce, Potato Starch)

SIDE
サイド
(COOKED)



大根きんぴら
**DAIKON RADISH
KIMPIRA
(SIMMERED)**

Daikon Radish, Carrot,
Sesame, Soy Sauce, Stock,
Sesame Oil



ツナズッキーニ
胡麻和え
**TUNA & ZUCCHINI
WITH SESAME
SAUCE**

Zucchini, Tuna, Sesame,
Sesame Oil, Soy Sauce,
Bonito Flakes

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。
うどん・そば・ラーメン類はお
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.