

VanGohan Recipe: Week of 2025-12-08

アスパラベーコンパスタ

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-20 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

インストラクション

1. スパゲッティを塩でゆでる
2. ソースをパスタの茹で汁を少し入れて温め、茹でたパスタを絡める
3. 醤油や塩、お好みでさらに追加バターで味を整える

牛肉と卵の中華風炒め

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 卵2個（卵の量はお好みで調整して下さい）

インストラクション

1. 牛肉にSeasoning①を揉み込んで3分ほどおき、片栗粉をまぶす
2. フライパンに油を入れて熱し、中火で溶き卵を炒めて半熟になったら取り出しておく
3. 綺麗にしたフライパンに油を入れて熱し、牛肉を入れて肉の色が変わるまで中火で炒める
4. 野菜を加えてさっと炒め合わせる
5. Seasoning⑤を加えて混ぜ、卵を戻し入れさっと炒め合わせたらお皿に盛り付ける

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、vegetables①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、焼き色が着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

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

DECEMBER 9, 2025

MAIN
メイン
(MEAL KIT)



牛肉と卵の中華風炒め
CHINESE STYLE
STIR-FRIED
BEEF AND EGG
Beef, Yu-Choy, Carrot,
Seasonings (incl. Soy Sauce,
Oyster Sauce, Ginger, Potato
Starch)



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)



COLD

マカロニサラダ
MACARONI SALAD
Edamame, Tuna, Carrot,
Corn, Macaroni, Cheese,
Mayo



COLD
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)



アスパラベーコン
パスタソース
JAPANESE STYLE
BACON ASPARAGUS
PASTA SAUCE

Asparagus, Bacon, Butter, Soy
Sauce

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.