

# VanGohan Recipe: Week of 2026-02-16

## サーモンのクリームパスタソース

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-15 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 塩
- 水

### インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタを茹でる
2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり
3. パスタの茹で汁や牛乳、塩胡椒を加えてお好みの濃さ、味に調整してください
4. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

## 北海道ザンギ

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 40-60mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油

### インストラクション

1. 鶏肉にSeasoning①を揉み込み、冷蔵庫で20-30分ほど寝かせる
2. 焼く前に片栗粉を加えて軽く揉み込む
3. フライパンで1センチほどの油を温め、中火で両面を3-5分ずつ揚げ焼く
4. 最後に強火で両面を1分ずつ焼く
5. 野菜とレモンと一緒にお皿に盛り付ける
6. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

## 肉じゃが

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 200mlの水

### インストラクション

- 油をひき、強火で牛肉を炒め色が変わったら野菜も入れ炒める
- 強火のまま水200mlとSeasoning ②を入れ沸騰させる
- アクを取って落し蓋をし中火で10分ほど煮込む
- 煮崩れに気を付けながらときどき混ぜ、中火～弱火でさらに10分ほど煮込む
- じゃがいもにすっと串が通るようになったら出来上がりです

# VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

FEB 17, 2026

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>MAIN</b><br><b>メイン</b><br>(READY-TO-COOK) |  <p>肉じゃが<br/>MEAT &amp; POTATO STEW<br/>Potato, Onion, Carrot, Pork, Seasonings (incl. Soy sauce, Stock)</p> | <b>北海道ザンギ</b><br><b>HOKKAIDO STYLE FRIED CHICKEN</b><br>Chicken, Lemon, Lettuce, Seasonings (incl. Soy Sauce, Garlic, Oyster Sauce, Potato Starch) |
|--|---|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>SIDE</b><br><b>サイド</b><br>(READY-TO-EAT) |  <p>豆腐チャンプルー<br/>STIR-FRY VEGETABLES WITH TOFU<br/>Bell Pepper, Tofu, Spam, Soy Sauce</p> |  <p>茄子のピリ辛煮<br/>SIMMERED EGGPLANT WITH CHILI PEPPER<br/>Eggplant, Garlic, Sesame Oil, Soy Sauce, Pepper, Stock</p> |
|---|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>RICE/NOODLE</b><br><b>ごはん/麺類</b><br>(READY-TO-COOK) |  <p>サーモンの<br/>クリーミーパスタソース<br/>CREAMY SALMON PASTA SAUCE<br/>Salmon, Spinach, Mushroom, Milk, Stock<br/><i>*No pasta noodles in the package</i></p> | <p>※お米/パスタは別途\$1で2人前お届けが可能です。<br/>うどん・そば・ラーメン麺はパッケージに含まれます。</p> <p>※SIDE ORDER OF RICE/PASTA NOODLES ARE \$1 PER 2 SERVINGS.<br/>SOBA, UDON, AND RAMEN NOODLES COME WITH YOUR PACKAGE.</p> |
|--|---|--|

※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.