

VanGohan Recipe: Week of 2026-01-12

チンジャオロース

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 25-35mins

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 塩コショウ
- ごま油（お好みで）

インストラクション

1. 豚肉にSeasoning①、塩コショウをして、片栗粉①をまぶす。
2. 油を引いたフライパンを熱し、強火で野菜をさっと炒める
3. 野菜は一度取り出して、同じフライパンにニンニク・しょうがを入れて弱火で豚肉にじっくり火を通す
4. 取り出しておいた野菜を戻し、Seasoning④を入れて中火で炒める
5. 最後にお好みでごま油を絡ませて完成

Tips

- ★野菜を入れた後、強火にし、フライパンを煽ると綺麗に野菜に火が通ります

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る

チキンのトマト煮

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 25-35mins

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油

- 塩胡椒

インストラクション

1. フライパンに油をひいて中火で熱して鶏肉を炒める
2. 色が変わったら野菜も入れる（お好みで野菜を足しても◎）
3. 玉ねぎがしんなりしてきたらSeasoning③を入れ、焦がさないように下から混ぜながら10分ほど煮込む（焦げそうな時は水、白ワイン、さけのいずれかを少量入れてください）
4. バターを混ぜ合わせ塩胡椒で味を整え、盛り付ける

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JAN 13, 2026

MAIN メイン (READY-TO- COOK)



チンジャオロース PORK AND GREEN PEPPERS STIR FRY

Pork, Bell Pepper, Bamboo Shoot, Lotus Root, Seasonings (Incl. Garlic, Ginger, Soy Sauce, Sesame Oil, Oyster Sauce)



チキンのトマト煮 TOMATO-SIMMERED CHICKEN

Chicken, Onion, Mushroom, Seasonings (incl. Tomato, Soy Sauce, Butter)

SIDE サイド (READY-TO- EAT)



さつまいも塩バター SALTED BUTTER SWEET POTATOES

Sweet Potato, Butter, Honey



大根のマヨポン酢サラダ DAIKON MAYO PONZU SALAD

Daikon, Tuna, Arugula, Mayo, Ponzu, Stock, Soy sauce, Sesame

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (READY-TO- COOK)



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.