

# VanGohan Recipe: Week of 2025-11-24

## おでんキット

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- お湯
- 1リットルの水

### インストラクション

1. 大根を耐熱ボールに入れ、大根が浸るくらいの水を入れて10分ほど電子レンジで加熱する
2. 具材 (野菜や練り物)とソース②、1リットルの水を鍋に入れて沸騰させる(卵は紙袋の中です)
3. 沸騰したら弱火にして塩で味を調整し、15-20分ほど煮込んで完成
4. 練り物は先に熱湯を全体にかけて油抜きするとさらに美味しくなります
5. 一度冷まして時間を置いてから再度加熱してお召し上がりいただくと、さらに味が染みて美味しくなります

## 酢豚

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 20-35mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水大さじ2

### インストラクション

1. 肉にSeasoning①を揉み込み10分置き、片栗粉①をまぶす
2. にんじんを2-3分ほどレンジで加熱しておく（柔らかくしたい場合）
3. フライパンに油を引き、中火で豚肉を炒め、火が通ったらにんじんとその他の野菜もいれる
4. 野菜も火が通ったら具材を端に寄せて、水大さじ2とSeasoning④を入れる（片栗粉が沈んでいるのでよく振ってから入れて下さい）
5. 全体に絡ませて完成

## 梅肉ベーコンパスタ

- Cooking time: 15-20 mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 塩
- パスタ

## インストラクション

1. 鍋に塩を入れパスタを茹でる
2. フライパンにニンニクとベーコンを入れ中火で炒める
3. ベーコンに火が入ったら茹でたパスタを入れる
4. Seasoning④を入れ少し炒め、火を止めたら野菜を絡める
5. 茹でたお湯で味を整えてください

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

NOVEMBER 25, 2025

### MAIN メイン (MEAL KIT)



#### おでんセット ODEN SET

Fish Cakes, Daikon Radish,  
Carrot, Potato, Egg (Incl.  
Soy Sauce, Stock)



#### 酢豚 SWEET & SOUR PORK

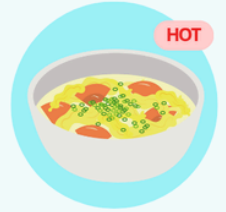
Pork, Onion, Bell Pepper,  
Carrot, Seasonings (Incl.  
Garlic, Ginger, Ketchup, Soy  
Sauce, Vinegar, Stock)

### SIDE サイド (COOKED)



#### 白菜とお揚げの煮物 BRAISED CHOY AND TOFU

Choy, Deep-fried Tofu, Soy  
Sauce, Stock



#### トマト玉とろふわスープ TOMATO & EGG'S STARCHY SOUP

Tomato, Onion, Egg,  
Shimeji Mushroom, Shiitake  
Mushroom, Chicken stock,  
Potato Starch

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



#### 梅肉ベーコンパスタ UME BECON PASTA

Arugula, Spinach, Bacon,  
Ume, Garlic, Stock  
No pasta noodles included

※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.