

VanGohan Recipe: Week of 2024-04-08

チキンドラムとゆで卵の甘辛煮

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 40-50mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 水

インストラクション

1. 鍋に鶏肉をいれ、ちょうど浸かるくらいの水で鶏肉を茹でる
2. 鶏肉に火が通ったら一度お湯を捨て、水300ml (1.5カップ) を入れて中火で煮たさせる
3. 剥いた茹で卵とSeasoning③を加え、落し蓋をして15分煮る(落し蓋はアルミホイルやクッキングシートでもOK)最後に青梗菜を加えて更に3分煮る
4. 一度冷ますと味がしっかり入ります

ネギトロ丼

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 5 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯

インストラクション

1. 炊いたご飯にネギトロを載せる
2. たれとのりをかけて完成。お好みで醤油を足して下さい

豚の生姜焼き

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

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. フライパンに油をひき、玉ねぎを中火でしんなりするまで炒める
2. 肉に小麦粉をまぶし、少し色が変わるまで炒める
3. Seasoning③を入れ、弱火～中火で全体に火が入りトロみが出たら野菜と盛り付ける

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

APRIL 9, 2024

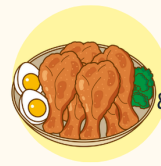
MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



豚の生姜焼き GINGER PORK STIR-FRY

Pork, Onion, Cabbage,
Tomato, Seasonings (Soy
Sauce, Ginger, Garlic,
Honey)



チキンと ゆで卵の甘辛煮 BRAISED CHICKEN & EGG WITH SWEET SALTY SAUCE

Chicken, Egg, Choy, Seasonings
(Incl. Soy Sauce, Vinegar)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

根菜ハニーマスタード ROOT VEGETABLE HONEY MUSTARD

Root Vegetable, Onion,
Pork, Mustard, Honey,
Olive Oil, Parsley



COLD

白菜とツナのおかかポン酢 TUNA & CHOY SALAD WITH PONZU AND BONITO FLAKES

Tuna, Choy, Ponzu, Bonito
Flakes, Stock, Sesame Oil,
Soy Sauce, Sesame

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



ネギトロ丼 NEGITORO BOWL

Tuna, Green Onion, Nori Seaweed,
Sauce (Incl. Soy Sauce)

*Please prepare your own rice

※お米/パスタは別途\$1で2人前お届けが可能です
※YOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS

ON THE HOUSE プラスワン



なすの漬物 PICKLED EGGPLANT

Egg plant, Chili
Pepper, Kelp, Rice
Vinegar

※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.