

VanGohan Recipe: Week of 2025-05-26

チキン南蛮

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 30-40 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 卵
- 塩こしょう

インストラクション

1. 鶏肉を数ヶ所フォークで刺す
2. 塩コショウをして、小麦粉②をまぶし、溶き卵を絡める
3. フライパンで1cmの油を中火(170℃)で熱し、鶏肉を入れる
4. 時々、裏返ししながら揚げ色がつくまで8～10分揚げ焼きにし取り出す
5. フライパンをきれいにしてSeasoning⑤を中火にかけて、煮たったら鶏肉を入れて絡める
6. 鶏肉を食べやすいサイズに切り、キャベツ、トマトと一緒に盛り付ける
7. フライパンに残ったSeasoning⑤とSeasoning⑦をかける
8. 鶏肉にはしっかり火を通してください

豚&たっぷり蒸し野菜

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

インストラクション

1. フライパンに豚バラを敷き詰めSeasoning①を回しかける
2. Package②を豚肉の上に乗せ塩を少々
3. 蓋をして中火にかける
4. グツグツしてきたら少しだけ火を弱めて5分蒸す
5. 水分を切ってボールに移しSeasoning⑤の調味料と和える

たくあんまぜご飯の素

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 5-10 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（2合ほど）に混ぜご飯の素を混ぜるだけ！
2. 1.5-2合を目安にしていますが、お好みの味になるよう少しずつ入れて調整してください。塩で味の調節をしても◎

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

MAY 27, 2025

MAIN

メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



チキン南蛮 FRIED CHICKEN WITH TARTAR SAUCE

Chicken, Cabbage, Tomato, Egg, Onion, Seasonings (Incl. Soy Sauce, Mayo, Lemon, Flour, Vinegar, Bonito Flakes)

*Please prepare an egg



豚＆たっぷり蒸し春野菜 STEAMED PORK & VEGGIES

Pork, Lettuce, Onion, Broccoli, Seasonings (Incl. Soy Sauce, Sesame, Sesame Oil, Garlic)

SIDE

サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



ビーツの煮物 JAPANESE-STYLE BRAISED BEETS

Beet, Carrot, Pea, Soy Sauce, Stock, Vinegar



3色ナムル 3-COLOUR NAMUL

Bean sprout, Carrot, Spinach, Sesame, Sesame Oil, Garlic

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



たくあんと高菜の 混ぜご飯の素 TAKUAN & TAKANA MIXED RICE BASE

Pickled Daikon, Sesame, Sesame Oil, Pickled Mustard

*No rice in the package

※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 フラスワツ



枝豆ピリ辛漬け SPICY EDAMAME

Edamame, Soy Sauce, Pepper, Garlic

※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.