

VanGohan Recipe: Week of 2026-02-02

北海道グルメ豚丼

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 50mlの水
- 炊いたご飯

インストラクション

1. 鍋にSeasoning① 水50mlを入れ、強火で1分ほど沸騰させる
2. 沸騰したら玉ねぎを加え、中火でしんなりするまで煮込んだら豚肉を入れる
3. 豚肉に火が通ったらご飯にのせネギを散らす
4. お好みで卵黄や半熟卵を乗せると濃厚な味わいに...!

きのこツナの和風パスタ

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-25mins

ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 水
- 塩

インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタを表示時間茹でる
2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを入れ、茹で汁で味を整える(味が足りない場合は塩胡椒をプラス)
3. ネギとのりを乗せて完成
4. 茹で汁や胡椒でお好みの味と辛さに調整してください
5. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

照りマヨチキン

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 20-30mins

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. 鶏肉をSeasoning①と砂糖①に10分ほど漬け込む
2. フライパンに油を引き、鶏肉と野菜②を中火で両面3-5分ずつ焼く
3. 火が通ったら残ったタレも入れて絡めて焼く
4. Seasoning④と一緒に皿に盛り付ける
5. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

FEB 3, 2026

MAIN
メイン
(READY-TO-
COOK)



北海道グルメ豚丼
HOKKAIDO'S
SWEET & SALTY
PORK BOWL
Pork, Cabbage, Tomato,
Seasonings (Incl. Soy Sauce,
Ginger)



照りマヨチキン
TERIYAKI MAYO
CHICKEN
Chicken, Arugula, Tomato,
Seasonings (Incl. Soy
Sauce, Mayo)

SIDE
サイド
(READY-TO-
EAT)



ズッキーニの肉詰め
MEAT STUFFED
ZUCCHINI
Zucchini, Chicken, Onion,
Tonkatsu Sauce,
Ketchup, Panko, Soy
Sauce, Mustard



芽キャベツと
アソジョビのロースト
ROASTED BRUSSELS
SPROUTS & ANCHOVY
Brussels Sprouts, Bell Pepper,
Anchovy, Cheese, Garlic,
Stock, Butter

RICE/NOODLE
ごはん/麺類
(READY-TO-
COOK)



ツナときのこの和風パスタ
TUNA & MUSHROOM
PASTA SAUCE

Shimeji Mushroom, Onion, Tuna,
Stock, Butter, Soy Sauce, Seaweed
***No pasta noodles in the package**

※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.