

# VanGohan Recipe: Week of 2025-10-06

## 鶏肉のみぞれ和え

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう

### インストラクション

1. 鶏肉に塩こしょうをして、片栗粉①を全体にまぶす
2. フライパンに1-2センチ程の高さまで油を入れ180度/350F（菜箸を入れて、多量の泡が勢いよく上がる状態）まで温める
3. 鶏肉を両面3-5分ずつ揚げる。中までしっかり火が通るように揚げてください。
4. フライパンまたはレンジで一度沸かしたSeasoning④をボールに入れ、揚げたての鶏肉と絡めてお皿に盛り付ける
5. 大根おろしを上からかけ、野菜とライムを添える

## ポークのからしごまソース

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 15-25mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水

### インストラクション

1. 鍋にお湯を沸かして豚肉を茹で水気を切ったらボールに移す
2. Seasoning②とにんにくと生姜②を入れてよく混ぜる
3. お皿に盛り付け、キャベツと大葉を添える

## 洋風炊き込みご飯

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 30-40mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 塩
- 米 1 合（3人前は1.5合）
- チーズ（オプション）

### インストラクション

1. 洗った米とベーコンを釜に入れてから1合分/1.5号分の線まで水を入れて混ぜる
2. Vegetables②を上のにのせたら炊飯器で炊く
3. 米が炊き上がったらカップに入っているSeasoning ③を加えて全体を切るように混ぜる
4. 塩とお好みでチーズを加えて味を整える

# VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

OCTOBER 7, 2025

MAIN  
メイン  
(MEAL KIT)



ポークの  
からしごまソース  
PORK WITH  
MUSTARD SAUCE

Pork, Carrot, Ginger,  
Seasonings (Incl. Soy Sauce,  
Mustard Sesame Oil, Sesame)



鶏肉のみぞれ和え  
FRIED CHICKEN  
WITH GRADED  
DAIKON & LIME  
SAUCE

Chicken, Mixed Leaves, Daikon  
Radish, Seasonings  
(Incl. Soy Sauce, Lime, Yuzu)

SIDE  
サイド  
(COOKED)



COLD

チンゲン菜のおひたし  
SIMMERED  
BOK-CHOY

Bok-choy, Deep fried  
tofu, Bonito stock, Soy  
sauce



HOT

ミネストローネ  
MINESTRONE  
SOUP

Sausage, Tomato, Celery,  
Onion, Potato, Carrot,  
Zucchini, Cauliflower,  
Garlic

RICE/NOODLE  
ごはん / 麺類  
(MEAL KIT)



洋風炊き込みご飯  
WESTERN STYLE  
SEASONED RICE

Bacon, Corn, Cabbage,  
Wine, Stock, Soy Sauce,  
Butter

\*No rice 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・ラーメン類はお  
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.