

# VanGohan Recipe: Week of 2025-05-05

## 冷やし中華

- Cooking time: 10-15mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 水

## インストラクション

1. 中華麺は4-6分茹で(お好みで調整)すぐに冷水でしめる
2. Sauce②を一度沸騰させ、20mlの水を加えて冷ます
3. お皿に麺とハム、卵、野菜を盛り付け、タレをかけたら完成

## 豚キムチ

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩胡椒

## インストラクション

1. フライパンにSeasoning ①を入れ香りがするまで中火で熱する
2. 豚肉を広げて炒め、ある程度火が入ったら野菜②を入れる
3. 玉ねぎに火が通ったらSeasoning ③を入れ全体に馴染ませる
4. キムチを入れて水分を少し煮詰める
5. 味見をし、塩コショウでお好みの味に調整し完成

## Tips

- ★野菜を入れた後、強火にし、フライパンを煽ると綺麗に野菜に火が通ります

## シソチキン唐揚げ

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油

## インストラクション

1. 鶏肉に荒めに刻んだシソ、Seasoning①を揉み込み、冷蔵庫で10分ほど寝かせる

2. 焼く前に片栗粉を加えて軽く揉み込む
3. フライパンで1センチほどの油を温め、中火で揚げ焼く
4. 裏返して反対側も揚げ焼きにする
5. 野菜と一緒に皿に盛り付ける
6. 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 -

MAY 6, 2025

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 豚キムチ PORK KIMCHI

Sliced pork, Onion, Kimchi,  
Bean sprout, Chive,  
Seasonings (incl. Ginger,  
Soy sauce, Sesame Oil,  
Sesame)



### シソチキンから揚げ SHISO FRIED CHICKEN

Chicken, Shiso, Potato  
Starch, Seasonings (incl.  
Garlic, Ginger, Sesame Oil,  
Chicken Stock)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



COLD

### ルッコラパスタサラダ ARUGULA PASTA SALAD

Macaroni, Arugula, Tomato,  
Tuna, Cucumber, Cheese,  
Balsamic Glaze, Onion, Honey,  
Lemon, Olive Oil Soy Sauce,  
Garlic



HOT

### ごろっと玉ねぎ BRAISED ONION

Onion, Bacon, Stock,  
Olive Oil

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### 冷やし中華 HIYASHI RAMEN

Ramen Noodles, Cucumber,  
Tomato, Ham, Soy Sauce,  
Vinegar, Ginger, Lemon

※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 フラスワフ



### たくあんアボリドユッケ PICKLED DAIKON & AVOCADO YUKHOE

Avocado, Onion, Pickled Daikon,  
Soy Sauce, Sesame Oil, Garlic,  
Sesame, Gochujang

※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.