

VanGohan Recipe: Week of 2025-04-28

豚ネギ塩だれ

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 15-20mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩胡椒
- 油

インストラクション

1. 豚肉に塩胡椒をふる
2. フライパンに油をひいて中火で熱し、両面焼き色がつくまで豚肉を焼く
3. ソース③をフライパンにいれて絡める (もしくはそのまま小皿に入れて焼いたお肉と一緒に盛り付ける)
4. お皿にキャベツとトマトと一緒に盛り付ける。残ったソースもかける
5. お肉とソースをご飯の上に乗せて丼にしても◎

梅枝豆の混ぜご飯の素

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯（2人前は1.5-2合、3人前は3号を目安にしてください）

インストラクション

1. 炊いたご飯（1.5-2合ほど）に混ぜご飯の素を混ぜるだけ！
2. 醤油や塩で味を調整してください

鶏レモン照り焼き

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油

インストラクション

1. 中火で熱したフライパンに油をひいて鶏肉を焼く

2. 両面に焼き色が付いたらパッケージ②を加え蓋をして火が通るまで蒸す
3. Seasoning③を加えて、照りが出るまで煮詰める

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

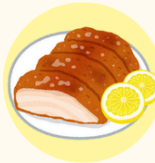
PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

APRIL 29, 2025

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



鶏レモン照り焼き SUMMER STYLE TERIYAKI CHICKEN

Chicken, Lemon, Pea,
Shimeji Mushroom
Seasonings (Incl. Soy Sauce)



豚ネギ塩だれ GRILLED PORK WITH SALTY GREEN ONION SAUCE

Pork, Green Onion,
Cabbage, Tomato,
Seasonings (Lemon, Stock,
Garlic, Sesame Oil)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

白菜の洋風蒸し煮 STEAM-BRAISED CHOY

Choy, Corn, Stock, Wine,
Butter, Corn Starch,
Ginger, Soy Milk



COLD

レタスとのりの やみつきサラダ LETTUCE SALAD

Lettuce, Seaweed, Soy
Sauce, Garlic, Sesami,
Sesami Oil

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



梅枝豆の混ぜご飯の素 MIXED RICE BASE WITH PLUM AND EDAMAME

Plum, Edamame, Sesame,
Kobu-tea, Ginger
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 アラスワソ



きゅうりの和風レモン漬け PICKLED CUCUMBER WITH LEMON & BROTH

Cucumber, Broth, Olive Oil,
Lemon

※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.