

VanGohan Recipe: Week of 2026-02-16

サーモンのクリームパスタソース

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-15 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 塩
- 水

インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタを茹でる
2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり
3. パスタの茹で汁や牛乳、塩胡椒を加えてお好みの濃さ、味に調整してください
4. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

北海道ザンギ

- 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Seasoning①を揉み込み、冷蔵庫で20-30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、中火で両面を3-5分ずつ揚げ焼く
4. 最後に強火で両面を1分ずつ焼く
5. 野菜とレモンと一緒にお皿に盛り付ける
6. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

肉じゃが

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 200mlの水

インストラクション

- 油をひき、強火で牛肉を炒め色が変わったら野菜も入れ炒める
- 強火のまま水200mlとSeasoning ②を入れ沸騰させる
- アクを取って落し蓋をし中火で10分ほど煮込む
- 煮崩れに気を付けながらときどき混ぜ、中火～弱火でさらに10分ほど煮込む
- じゃがいもにすっと串が通るようになったら出来上がりです

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

FEB 17, 2026

MAIN
メイン
(READY-TO-COOK)



肉じゃが
MEAT & POTATO STEW

Potato, Onion, Carrot, Pork, Seasonings (incl. Soy sauce, Stock)

北海道ザンギ
HOKKAIDO STYLE FRIED CHICKEN

Chicken, Lemon, Lettuce, Seasonings (incl. Soy Sauce, Garlic, Oyster Sauce, Potato Starch)

SIDE
サイド
(READY-TO-EAT)



豆腐チャンプルー
STIR-FRY VEGETABLES WITH TOFU

Bell Pepper, Tofu, Spam, Soy Sauce

茄子のピリ辛煮
SIMMERED EGGPLANT WITH CHILI PEPPER

Eggplant, Garlic, Sesame Oil, Soy Sauce, Pepper, Stock

RICE/NOODLE
ごはん/麺類
(READY-TO-COOK)



サーモンの
クリーミーパスタソース
CREAMY SALMON PASTA SAUCE

Salmon, Spinach, Mushroom, Milk, Stock

*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・ラーメン麺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.