

# VanGohan Recipe: Week of 2025-09-01

## 八宝菜

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水200ml
- 水30ml (大さじ2)
- 塩こしょう

### インストラクション

1. 油を引いたフライパンで、中火で豚肉に火を通し、強火で白菜・根菜・キノコ類を入れ数分炒め、その他をいれて炒める
2. しんなりしたらSeasoning②と水200mlを入れ中火で5分
3. ニンジンが柔らかくなったら塩コショウで味を調整
4. 30mlの水で片栗粉を溶き混ぜ入れ、とろみをつけて火を止める

## 高菜と鮭の混ぜご飯

- Cooking time: 5 mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- ご飯

### インストラクション

1. 炊いたご飯（2人前：2合）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。
3. 2合を目安にしていますが、お好みの味になるよう少しずつ入れて調整してください

## 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

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

SEPT 2, 2025

### MAIN メイン (MEAL KIT)



#### 鶏レモン照り焼き SUMMER STYLE TERIYAKI CHICKEN

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



#### CHOP SUEY 八宝菜

Pork, Choy, Carrot, Peas,  
Bamboo Shoot, Green Onion,  
Black Fungus, Squid,  
Seasonings (Incl. Oyster  
Sauce, Potato Starch, Stock)

### SIDE サイド (COOKED)



#### カポナータ CAPONATA

Tomato, Eggplant, Zucchini,  
Onion, Garlic, Soy Sauce,  
Vinegar



#### 白菜サラダ HAKUSAI CHOY SALAD

Hakusai Choy, Tuna, Onion,  
Sesame Oil, Sesame, Mayo,  
Soy Sauce

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



#### 高菜と鮭の混ぜご飯 SALMON AND TAKANA RICE FLAVOURING

Salmon, Sesame,  
Takana (Pickled Leaf Mustard)

\*Please prepare rice

※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.