

VanGohan Recipe: Week of 2025-04-21

ちらし寿司の素

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯（2合）

インストラクション

1. 炊いたご飯（2合）にSeasoning④を切るように混ぜる
2. Package②を入れ、ご飯をつぶさないように混ぜる
3. スナッピーをのせて完成！
4. 2合を目安にしていますが、好みの味になるよう少しずつ入れて調整してください

マヨポンチキン

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

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油

インストラクション

1. 鶏肉に片栗粉①をまぶす
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鶏肉を焼く
3. 野菜を入れてしんなりするまで炒める
4. Seasoning④を全体に混ぜ入れ、2-3分炒める

肉団子と青梗菜の照り煮

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 35-50 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水10ml
- 水50ml
- ごま油（お好みで）

インストラクション

1. 片栗粉と水10ml (小さじ2)を混ぜておく
2. ひき肉とSeasoning②を混ぜ、一口大の団子状に丸める
3. フライパンに油をひき、中火で肉団子を焼く
4. 肉団子に火が通ったら、青梗菜とにんじんを炒める
5. Seasoning⑤と水50mlを入れ、煮たせたら蓋をして弱火で3分煮込む
6. 水溶性片栗粉でトロミを付け、最後にお好みでごま油を回し入れる

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

APRIL 22, 2025

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



肉団子と青梗菜の照り煮 SWEET SOY SAUCY MEATBALLS & CHOY

Ground Pork, Bok Choy,
Carrot, Seasonings (Incl.
Green Onion, Soy Sauce,
Potato Starch, Stock,
Sesame Oil, Ginger)



マヨポンチキン MAYO PONZU CHICKEN

Chicken, Zucchini,
Asparagus, Bell Pepper,
Onion, Seasonings (Incl.
Ponzu, Mayo, Soy Sauce,
Sesame)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



マッシュルーム トマトほうれん草ソテー SAUTEED MUSHROOM AND VEGETABLES

Mushroom, Tomato,
Spinach, Butter



ポタトのポタージュ POTATO POTAGE

Potato, Onion, Butter,
Stock, Milk

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



ちらし寿司の素 CHIRASHI SUSHI BASE

Shiitake Mushroom, Carrot, Pea,
Bamboo Shoots, Vinegar, Soy
Sauce

※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 フラスコン



胡麻ドレッシング SESAME DRESSING

Sesame, Soy Sauce, Mayo,
Vinegar, Sesame Oil

*Pour dressing on your
favorite vegetables

※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.