

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.