

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

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

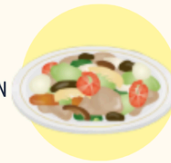
- 今週のメニュー -

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)



カボチャ
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.