

# VanGohan Recipe: Week of 2025-03-31

## サーモンのキノコあんかけ

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 20-30mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 塩コショウ
- 水大さじ1 (15ml)

### インストラクション

1. フライパンを中火に温め油をひいてサーモンを入れ、蓋をして5-7分ほど焼き、お皿に取り出しておく
2. フライパンをさっと拭き、きのこを入れ塩胡椒をし、強火でしんなりするまで炒める
3. Seasoning③を入れて軽く炒める
4. Seasoning④に大さじ1 (15ml) の水を混ぜ、きのこソースにさっと混ぜたら、サーモンにかけて完成
5. あんかけは固まりやすいので、きのこソースの水分がない場合は少し水を足してください。

## ペペロンチーノソース

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 塩

### インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタ（2人前）を表示時間茹でる
2. フライパンでベーコンと野菜を炒める
3. Seasoning③と一緒に加熱し、パスタを混ぜ盛りつける
4. 塩で味を調整してください
5. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

## 豚の生姜焼き

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 20-35mins

# 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. フライパンに油をひき、玉ねぎを中火でしんなりするまで炒める
2. 肉に小麦粉をまぶし、少し色が変わるまで炒める
3. Seasoning③を入れ、弱火～中火で全体に火が入りトロみが出たら野菜と盛り付ける

### VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

APRIL 1, 2025

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 豚の生姜焼き GINGER PORK STIR-FRY

Pork, Onion, Cabbage,  
Tomato, Seasonings (Soy  
Sauce, Ginger, Garlic,  
Honey)



### サーモンの キノコあんかけ GRILLED SALMON WITH MUSHROOM SAUCE

Salmon, Shimeji Mushroom,  
Garlic, Butter, Wine, Soy  
Sauce

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



### 大根そぼろあんかけ DAIKON & PORK WITH STARCHY SAUCE

Daikon Radish, Ground Pork,  
Seasonings (incl. Ginger,  
Soy Sauce, Oyster Sauce)



### 焼きナストマトのマリネ MARINATED EGGPLANT AND TOMATO

Tomato, Eggplant, Lemon,  
Olive Oil, Soy Sauce,  
Vinegar

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### ペペロッチーノソース PEPERONCINO PASTA SAUCE

Bacon, Mushroom, Red Pepper, Garlic,  
Olive Oil

※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 プラスワン



### シイタケの佃煮 SHIITAKE BOILED IN SOY SAUCE

Shiitake Mushroom, Soy  
Sauce, Ginger, Stock, Sesame

※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.