

# VanGohan Recipe: Week of 2025-06-23

## ごまだれチキン

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 40-50mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水 4 カップ(1L)
- 塩

### インストラクション

1. 鶏肉の分厚い部分をフォークで刺す
2. 4カップの水と塩（小さじ1程度）、鶏肉、ネギとしょうがを鍋に入れ中火にかける
3. 煮たったらアクを取り、火を止めて蓋をし、そのまま取り出さずに冷ます（早く仕上げたければ強火で沸かしてから鶏肉を入れ、7-10分で取り出す）
4. 茹で汁が冷めたら取り出し、繊維にそって手で裂く
5. 茹で汁を適量かけ、裂いた鶏肉に揉み込みしっとりさせる
6. トマトとミックスリーフと一緒に盛りつけてSeasoning®をかける
7. ★ 茹で汁は捨てずにネギ、生姜を取り除き、溶き卵や玉ねぎワカメなど、好きな食材を入れて塩・醤油で味を調整し、最後にごま油を回し入れると美味しい中華風スープになります

## 中華風五目炒め

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩胡椒
- 水150ml

### インストラクション

1. 塩胡椒と片栗粉①を肉にまぶしておく
2. 油を強火で熱し、野菜とうずらの卵を数分軽く炒めて取り出す
3. フライパンに油を再度入れ、強火で先にしょうが、その後豚肉を色が変わる程度に軽く炒める
4. 中火に落とし、水150mlとSeasoning®④を加えて煮たせたら、先に炒めた野菜とうずらの卵を入れて軽く煮る

5. 水大さじ1/2を片栗粉①の残りに混ぜ、加えてソースにとろみをつける
6. お好みでごま油を回し入れて香りをつける

## きのこの和風パスタソース

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-20mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ麺
- 塩

### インストラクション

1. パスタを塩茹でする
2. 茹で上がったパスタとSauceをフライパンに入れ絡める
3. 茹で汁で全体の水分量と味を調整する
4. 盛りつけて最後にネギと刻み海苔をかける

# PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JUNE 24, 2025

## MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 五目炒め GOMOKU 5 INGREDIENTS STIR-FRY

Pork, Choy, Carrot, Shiitake Mushroom,  
Quail eggs, Green Onion,  
Seasonings (Incl. Oyster Sauce,  
Potato Starch, Stock)



### ごまだれチキン CHICKEN WITH SESAME SAUCE

Chicken, Tomato, Lettuce,  
Seasonings (incl. Garlic,  
Ginger, Soy sauce, Sesame,  
Doubanjiang, Vinegar)

## SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



COLD

### 大根のマヨポンサラダ DAIKON MAYO PONZU SALAD

Daikon, Tuna, Arugula,  
Mayo, Ponzu, Stock,  
Soy sauce, Sesame



HOT

### いんげんと里芋の 味噌マヨ TARO & GREEN BEAN IN MISO MAYO SAUCE

Taro, Green Bean, Miso,  
Mayo, Milk, Sesame

## RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### きのこの和風パスタ MUSHROOM PASTA SAUCE

Mushroom, Asparagus, Bacon, Stock,  
Soy Sauce, Butter, Nori Seaweed,  
Green Onion

No Pasta noodles in the package

※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 アラスワソ



### とうもろこしの漬物 CORN PICKLES

Corn, Vinegar, Garlic,  
Bay Leaf

※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.