

# VanGohan Recipe: Week of 2024-09-09

## ビーフシチュー

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 40-60 mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水250ml

### インストラクション

1. 牛肉に小麦粉を絡ませ、油を引いた鍋で焼く
2. 焼き色がついたら、野菜を入れ炒める
3. Seasoning③を入れ2-3分煮たら水250mlを入れる。
4. 牛肉が柔らかくなったらSeasoning④を入れ、とろみが出るまで弱火で煮詰める
5. 最後にバターを入れる

## 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、好みの味になるよう少しずつ入れて調整してください

## 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 -

SEPT 10, 2024

### 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)



#### ビーフシチュー BEEF STEW

Beef, Onion, Carrot, Potato,  
Mushroom,  
Seasonings (Incl. Garlic,  
Butter, Flour, Ketchup, Wine,  
Worcestershire Sauce)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



#### 芽キャベツと アンチョビのロースト ROASTED BRUSSELS SPROUTS & ANCHOVY

Brussels Sprouts, Bell Pepper,  
Anchovy, Cheese, Garlic, Stock,  
Butter



#### 大根の胡麻煮 SIMMERED DAIKON WITH SESAME SAUCE

Daikon Radish, Sesame,  
Stock, Soy Sauce, Deep Fried  
Tofu

### 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  
※YOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS

### ON THE HOUSE プラスワン



#### きゅうりの漬物 PICKLED CUCUMBER

Cucumber, Plum, Soy Sauce,  
Sesame, Sesame Oil

※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.