

# VanGohan Recipe: Week of 2025-09-29

## 甘辛まぜうどん

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-15 mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水

### インストラクション

1. Package①を温める（煮詰めないように注意して下さい）
2. うどんを熱湯で一分ほど茹でほぐす（お好みで水でしめてもOK）
3. しっかり湯切りし、Seasoning③と絡ませお皿に盛り付ける
4. うどんの上にキュウリを敷き詰めてその上にPackage①を乗せる
5. お好みで窪みを作って卵黄をのせる

## 豚&たっぷり蒸し野菜

- Ingredients are marked with Orange stickers
- Cooking time: 20-35mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

### インストラクション

1. フライパンに豚バラを敷き詰めSeasoning①を回しかける
2. Package②を豚肉の上に乗せ塩を少々
3. 蓋をして中火にかける
4. グツグツしてきたら少しかだけ火を弱めて5分蒸す
5. 水分を切ってボールに移しSeasoning⑤の調味料と和える

## 鶏チリ

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水大さじ2（30ml）

### インストラクション

1. 鶏肉にSeasoning④で下味をつけてから片栗粉をまぶす
2. フライパンに油を熱し、鶏肉を炒める

3. 色が変わってきたら野菜、Seasoning③と水大さじ2 を入れ炒める
4. 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 -

SEPT 30, 2025

MAIN  
メイン  
(MEAL KIT)



鶏チリ  
SWEET & SOUR  
CHILLI FRIED  
CHICKEN

Chicken, Choy, Green Onion  
Seasonings (Incl. Soy Sauce,  
Doubanjiang, Ketchup, Sesame  
Oil, Ginger)



豚&たっぷり蒸し野菜  
STEAMED  
PORK & VEGGIES

Pork, Lettuce, Onion,  
Broccoli, Seasonings (Incl. Soy  
Sauce, Sesame, Sesame Oil,  
Garlic)

SIDE  
サイド  
(COOKED)



HOT  
根菜の煮物  
SIMMERED ROOT  
VEGETABLE

Konjac, Pea, Taro, Carrot,  
Daikon, Stock, Soy Sauce,  
Vinegar, Sesami Oil



COLD  
白和え  
SPINACH WITH  
MASHED TOFU

Spinach, Tofu, Carrot,  
Sesami, Soy Sauce, Stock

RICE/NOODLE  
ごはん/麺類  
(MEAL KIT)



HOT  
COLD  
甘辛混ぜうどん  
MAZE UDON

Tuna, Shiitake Mushroom, Cucumber,  
Udon Noodles, Sesame Oil, Miso,  
Soy Sauce, Potato Starch

※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.