

VanGohan Recipe: Week of 2025-07-21

トマトパスタソース

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

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ソース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. お好みでお肉やお魚、野菜などをソースに加えて下さい

鶏肉のさっぱり煮

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 25-40mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

インストラクション

1. 鍋に手羽先とSeasoning①を入れ、中火で沸騰させる
2. 沸騰したら弱火にし、両面に火を通す
3. 野菜を塩茹で、もしくは炒めておく
4. ゆで卵を入れて1-2分火にかける
5. 茹でた野菜と一緒に盛り付ける
6. 最初に鶏を熱湯で5分ほど茹でザルに上げておくと、アクや臭みが取れてさらに美味しくなります。

キャベツと豚肉の味噌炒め

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油

インストラクション

1. フライパンにSeasoning①を入れて、弱火で炒める（焦げそうな場合は油を足してください）
2. 香りが出たら豚肉を中火で炒め、火が通ったら強火でキャベツとピーマンも入れ炒める
3. 野菜に火が通ったら強火のままSeasoning③を絡める

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JULY 22, 2025

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



鶏肉のさっぱり煮 SIMMERED CHICKEN WITH BROCCOLI AND EGGS

Chicken, Egg, Broccoli,
Seasonings (incl. Soy Sauce,
Vinegar)



キャベツと 豚肉の味噌炒め TWICE-COOKED PORK

Pork, Cabbage, Bell Pepper,
Green Onion, Seasonings (Incl.
Tianmian, Soy Sauce, Ginger
Doubanjiang, Sesami Oil)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

ズッキーニとかぼち ャのグラタン ZUCCHINI AND PUMPKIN GRATIN

Zucchini, Pumpkin,
Cheese, Wine, Olive Oil



COLD

キノコと野菜の ナムル MUSHROOM & VEGGIE NAMUL

Shimeji and Enoki
Mushrooms, Bok Choy,
Stock, Garlic, Sesame,
Sesame Oil

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



トマトパスタソース POMODORO PASTA SAUCE

Carrot, Celery, Onion, Tomato
Seasonings (Incl. Garlic, Almond,
Maple Syrup, Stock, Olive Oil)

*This doesn't contain pasta noodles

※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 フラスワソ



コブドレッシング COBB DRESSING

Mayo, Ketchup, Lemon, Yogurt,
Garlic, Egg

*Pour dressing on your favorite
vegetables

※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.