

# VanGohan Recipe: Week of 2025-05-26

## チキン南蛮

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 30-40 mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 卵
- 塩こしょう

### インストラクション

1. 鶏肉を数ヶ所フォークで刺す
2. 塩コショウをして、小麦粉②をまぶし、溶き卵を絡める
3. フライパンで1cmの油を中火(170℃)で熱し、鶏肉を入れる
4. 時々、裏返ししながら揚げ色がつくまで8～10分揚げ焼きにし取り出す
5. フライパンをきれいにしSeasoning⑤を中火にかけて、煮たったら鶏肉を入れて絡める
6. 鶏肉を食べやすいサイズに切り、キャベツ、トマトと一緒に盛り付ける
7. フライパンに残ったSeasoning⑤とSeasoning⑦をかける
8. 鶏肉にはしっかり火を通してください

## 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

## たくあんまぜご飯の素

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 5-10 mins

# ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯

## インストラクション

1. 炊いたご飯（2合ほど）に混ぜご飯の素を混ぜるだけ！
2. 1.5-2合を目安にしていますが、お好みの味になるよう少しずつ入れて調整してください。塩で味の調節をしても◎

### VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

MAY 27, 2025

### MAIN

メイン  
(MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



チキン南蛮  
FRIED CHICKEN  
WITH  
TARTAR SAUCE

Chicken, Cabbage, Tomato,  
Egg, Onion, Seasonings (Incl.  
Soy Sauce, Mayo, Lemon, Flour,  
Vingar, Bonito Flakes)

*\*Please prepare an egg*



豚&たっぷり蒸し春野菜  
STEAMED  
PORK & VEGGIES

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

### SIDE

サイド  
(COOKED)

INGREDIENTS  
材料



HOT

ビーツの煮物  
JAPANESE-STYLE  
BRAISED BEETS

Beet, Carrot, Pea, Soy  
Sauce, Stock, Vinegar



COLD

3色ナムル  
3-COLOUR NAMUL

Bean sprout, Carrot,  
Spinach, Sesame,  
Sesame Oil, Garlic

### RICE/NOODLE ごはん/麺類

(MEAL KIT)



たくあんと高菜の  
混ぜご飯の素  
TAKUAN & TAKANA  
MIXED RICE BASE

Pickled Daikon, Sesame,  
Sesame Oil, Pickled Mustard

*\*No rice 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

フラスワツ



枝豆ピリ辛漬け  
SPICY EDAMAME

Edamame, Soy Sauce,  
Pepper, Garlic

※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.