



安心工房 ご利用のみな様へ



● 野菜のおはなし



【人参】
花言葉
「幼い夢」

その花が夢にあふれていた幼少期を思い起こさせることだとされています。緑黄色野菜の代表的な存在で、和洋中選ばず大活躍です。セリ科の1年草で、パセリやセロリの仲間です。細くて繊細な葉も食べることができますが花は食べることができません。

安心工房 米山 正

三月のご挨拶
春の「ぼたもち」がおおいしく完成しました。
皆さんからのご要望のお陰で、「国産カジキの照り焼き」が安心工房風に美味しく完成いたしました。薄紅色の切り身に塩をひとつぶりし余分な水分をふき取り、片栗粉をまぶし、焼き上がった魚を手製醤油ダレで片栗粉と融合させた味付けです。少し温め一箸ずつほぐすとふっくらと焼けたカジキマグロの照り焼きの匂いが鼻腔を通り、醤油風味のやさしい味と炊きあがりのご飯と絡みあって美味しかったです。
皆さんのご要望で誕生した新お惣菜です。これからも好きな季節料理がありましたら安心工房風に挑戦したいと思っております。



「食養御膳」「ふたりの夕食セット」

★ 4月のおこんだて ★

春の食材が少しずつ入荷してきました。1週は春野菜の昆布酢和え、たっぷり野菜炒め、2週は魚のふきのとう味噌パン粉焼き、焼き鮭と青菜のマリネ、3週は人参と茎たちの白和え、旬野菜とマカロニのサラダ、4週は豚肉と春野菜の塩麴炒め、さやえんどう入りおから煮、色鮮やかな春野菜をたっぷり使ったお惣菜を作ります。

詳しくは

「安心工房ちよばい品4月」をご覧ください

～Side Dish～ 事務のご連絡



● 4月から「選べる人気の単品お惣菜」 一部内容量と価格改定がございます

「ごはんシリーズ」は5Pセットでお届けしていましたが、4月からはすべて3Pセットでのお届けとなります。また「単品お惣菜」は食材等の見直しを行い、一部惣菜につきまして内容量と価格改定をさせていただきます。どうぞご了承下さい。

● 4月30日(火)は特別週につき「お急ぎセット」 「選べる人気の単品お惣菜」のみの注文締切 となります

発送は5月2日(木)。着日指定は5月5日(日)迄お受けできます。6日(月)のご指定はできませんのでお受け取りよりしくお願い致します。

4月の新しい人気お惣菜

主菜

○国産カジキの照り焼き



副菜

○国産ひじきと
お豆入り野菜サラダ

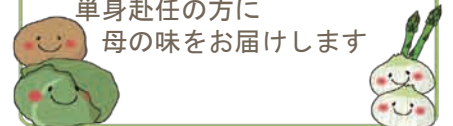


主菜

○豚肉じゃが



母の料理を思い出すNO1
「肉じゃが」
一人暮らしを始める方に
単身赴任の方に
母の味をお届けします



ご意見・ご感想お便りありがとうございます

「名称変更と価格改定お知らせ」とお願いについて」皆様からご感想やご意見を頂いております。私たちも安心安全な食材で皆様のご期待にお応えできるようさらに精進してまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。(安心工房)

諸事情は大変分かります。近日迄よく続いたと思いますが、多少質的にも良くなるのでしょうか。

東京都 H様

運賃値上げについては理解できますが、他の値上げについては昨年の値上げもあるので考えてしまうところもあります。

京都府 Y様

「肉巻きおにぎり」これまで食べてきたおにぎりのイメージをすっかり変えられてしまいました。こんなおにぎりもあるなんて驚き！！満足感があつてとても美味しいです。

山形県 Y様

この紙面の詳細は同封のチラシと注文用紙に掲載しています。

詳しい情報は安心工房 HP <https://www.anshinkoubou.co.jp/> をご覧ください。





全ての手作業に
思いを込めて



みずみずしい大根はいちよう切り



茨城産のさつま芋はことの外あま〜くしてお出汁の中にも旨味がでできます

★ 毎日の食卓に ★
「食養御膳(主菜+副菜)」+ ★
「ごはんシリーズ」+ ★
「選べる人気の単品お惣菜」 ★

レポートリーが豊富で無添加ならではの飽きがないおいしさ
忙しい方にもおすすめです ★



故郷を後にする
お子様に
単身赴任の方へ
お届けしたい
家庭手作りの味



食養御膳3月2週
○主菜
「さつま揚げと根菜の煮物」
○副菜
「人参の白和え」



色鮮やかな人参は半月切り



ほうれん草は歯ごたえを残してサッと茹でてからあく抜き



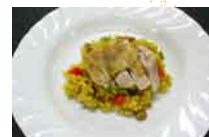
化学調味料、保存料一切なし、200年近く続く徳島県の「四宮蒲鉾店」のさつま揚げは等分に切ります



大鍋にかつお昆布だし、お酒、醤油、本みりん等を入れ、根菜を煮含めていきます



ホテルパンに移してからほうれん草をそっと和えます



無添加
ははの味



3月の新しい「選べる人気の単品お惣菜」の一つ「炊き込みカレーピラフチキン添え」。

始めにウィンナーとお野菜をカレー味で炒め、お米と一緒に炊き込みカレーピラフを作ります。鶏肉は塩とコショウで下味をしっかりとつけてからグリルします。炊き上がったごはんの上に、ド〜んとのせました。

彩りも良く食べ応えもあるので、大人の方にも満足、家族でもイベントでも楽しめるごはんです。私のおすすめの一品です。(山田)

安心工房で使っている
安心な調味料のご紹介

「紅玉梅酢」
海の精株式会社



HPより一部抜粋
木で熟させた梅のまるやかな酸味と、伝統海塩「海の精」のおいしい塩味が、シンプルだけど奥深い味を醸し出しています。米酢などの他の酢は加えていません。

奈良吉野や紀州の契約農家で栽培した梅と、奈良吉野と紀州で有機栽培したシソを、伝統海塩「海の精」で漬けました。一般的な梅酢の二倍の有機赤シソを使っており、あざやかな紅色は赤シソ由来の天然のものです。

～お申込み締め切りと発送のお知らせ～

※4月30日(火)は特別週の為「お急ぎセット」と「人気お惣菜」のみの注文締切日となります(発送は5月2日(木))

● 「食養御膳」 「ふたりの夕食セット」

申し込み締切日時	発送日
3月12日(火) 9:00	3月4週分 3月29日(金)
3月18日(月) 9:00	4月1週分 4月5日(金)
3月26日(火) 9:00	4月2週分 4月12日(金)
4月2日(火) 9:00	4月3週分 4月19日(金)

● 「冷凍ごはん」 「お急ぎセット」
「選べる人気の単品お惣菜」 「他社製品お取り扱い」

申し込み締切日時	発送日
毎週火曜日 9:00	その週の金曜日最短

● 「安心ミート」 毎週お届け

豚肉：平田牧場 鶏肉：千葉産直つくば鶏

申し込み締切日時	発送日
毎週火曜日9:00	翌週金曜日

● 「ちわっす魚屋さん」 月1回お届け

申し込み締切日時	発送日
4月2日(火) 9:00	4月12日(金)

● 「安心干物」 月1回お届け

申し込み締切日時	発送日
3月26日(火) 9:00	4月12日(金)