

安心工房 だよ！

2025年7月号

発行 株式会社安心工房 〒994-0071 山形県天童市矢野目2443 連絡先 e-mail : info@anshinkoubou.co.jp ☎023-654-1091



「8月のおこんだてできました」

8月の夏メニューは、新商品を多数入れました。ポークピカタタコスソース、さばのごま衣揚げ、夕顔と卵のふわふわスープ、鶏肉とかぼちゃのカポナータ、ゴーヤとちくわの炒め、コリンキーのりんご酢マリネ、ポークソテー南蛮漬け。新商品はスタッフがワクワクして作り、写真を撮り、お客様もワクワクしてご注文してくださいます。また、お客様からの再販希望の商品も盛り込ませていただきました。もりもり食べて暑い夏を元気に乗り切りましょう！

詳しくは「安心工房ちよばい品」8月をご覧ください。

～Side Dish～ 事務のご連絡



●「8月お盆休みのお知らせ」

いつもご利用いただきましてありがとうございます。

8月9日(土)より17日(日)までお盆休みとなります。

大変ご不便をおかけいたしますがどうぞよろしくお願い致します。

お盆前の通常発送：8月8日(金)

お急ぎセット・人気惣菜ご注文締切：8月5日(火)午前9時
同梱でお届けできますのでどうぞご利用ください。

お盆明けの通常発送：8月22日(金)

安心工房 ご利用のみな様へ

7月のご挨拶

「暑い日の食事についてのご提案」

暑い日には、食欲を維持することは容易ではありません。食事を摂ることが、元気が出る。というの、確かです。だから、暑くても、食事の量を減らす必要はない。むしろ、体を冷やさないように、温かい飲み物を摂る。茶漬や、お粥、味噌汁など、消化しやすいものを摂る。また、体を冷やさないように、温かい飲み物を摂る。茶漬や、お粥、味噌汁など、消化しやすいものを摂る。

安心工房 米山 正
暑い日は、食欲を維持することは容易ではありません。食事を摂ることが、元気が出る。というの、確かです。だから、暑くても、食事の量を減らす必要はない。むしろ、体を冷やさないように、温かい飲み物を摂る。茶漬や、お粥、味噌汁など、消化しやすいものを摂る。また、体を冷やさないように、温かい飲み物を摂る。茶漬や、お粥、味噌汁など、消化しやすいものを摂る。

ネットでのご注文はお盆休み期間中もお受けいたしております。お問い合わせ等につきましては、8月18日(月)以降にご連絡させていただきます。よろしくお願い致します。

～お申込み締切と発送のお知らせ～

※安心工房カレンダーご希望の方はご連絡ください

●「食養御膳」「食養御膳L(エル)」

申込締切日時	発送日
7月 8日 (火) 9:00	7月4週分 7月25日 (金)
7月 15日 (火) 9:00	8月1週分 8月 1日 (金)
7月 22日 (火) 9:00	8月2週分 8月 8日 (金)
7月 29日 (火) 9:00	8月3週分 8月22日 (金)

●「冷凍ごはん」「お急ぎセット」

「選べる人気の単品惣菜」「他社製品お取り扱い」

申込締切日時	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

申込締切日時	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

申込締切日時	発送日
7月 29日 (火) 9:00	8月 8日 (金)

●「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
7月 22日 (火) 9:00	8月 8日 (金)

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。



私たちの厨房風景

私のおすすめお惣菜



暑い日が続くとさっぱりとしたものを食べたくありませんか？そこでお勧めなのが人気お惣菜の「玉ねぎの梅昆布炒め」です。玉ねぎはサッと炒め、刻んだ梅と蒸した刻み昆布を混ぜています。玉ねぎの甘み、梅の酸っぱさ、刻み昆布の粘り。サラダ感覚でもたべられますので食欲がない時でも食べやすいです。ミネラルと食塩が入っている梅干しは熱中症予防にも役に立ちます。(長谷川)

お問合せ・ご感想のコーナー

お世話になっております。単品のおかずも美味しくて注文しちゃいます(^o^)
味付けも最高です！ありがとうございます。いつも、お手数おかけしますがよろしく願いいたします。

新潟県 E様
大変お世話になっております。今回発注の品、単品すべて同梱で発送予定にて、お願いします。欠品などありましたら、キャンセルで結構です。よろしく願いいたします。

東京都 K様
いつもとても美味しく頂いております。安心工房さんのお惣菜で栄養も心も満たされます。これから本格的な暑さが続きますが、皆様どうかご自愛くださいませ。
東京都 M様

～ 食養御膳・食養御膳L ～ 7月1週お届けメニューより



「副菜」

「焼きなす 甘味噌かけ」



「主菜」

「タラ入り 具たくさん金平」



なんといっても具たくさん金平が魅力の主菜です。金平だけでも副菜になりますが今回はタラを引き立てて大活躍。副菜は今が旬のピカピカの茄子がメインの甘味噌かけ。茄子とてんさい糖、オリゴ糖が入った甘味噌との相性が抜群です。



焼きなす 甘味噌かけ



色濃く、ツヤツヤの新鮮な茄子を乱切りに。濃い紫色はポリフェノール。米油でコーティング。



こんがり焼き色がついた茄子とじゃが芋、蒸した人参を手作り甘味噌であえます。こってりとした色合いも食欲を誘います



タラ入り 具たくさん金平



全部手切り。ごぼうと人参は蒸して炒め、パプリカを加えてさっと炒め合わせ



仕込みをしたタラは小麦粉をまぶして米油を吹き付け焼いておきます。ボリュームたっぷり金平と一緒にどうぞ



ピーマンもコーティングしてさっと焼きます。全部合わせて具たくさん金平完成

