

安心工房 だより

2025年9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



「10月のおこんだてできました」

厳しい暑さが途切れることなく続いた今年の夏。暦の上では秋を迎えてもなお厳しい残暑がしばらく続くようです。それでも秋野菜が届くと、食欲も体力も戻る気持ちになります。

秋れんこん、秋なす、土里芋、さつまいも、きのこ、秋の味覚をたっぷり使った美味しいお惣菜をお作りします。秋れんこんとさつまいもの白和えや牛すじ入り芋煮汁など【新作】も続々登場！皆さまのご注文を心よりお待ちしております。

詳しくは「安心工房ちょくばい品10月」をご覧ください。

～Side Dish～ 事務のご連絡



● 「食養御膳」「食養御膳L」お届け回数の表示変更についてのお知らせ

10月より、お届け回数の表示についてより分かりやすくするために、「月〇回コース」の表記を「〇回お届け」と変更を行うこととなりました。

梱包品明細書の表記も新しい形式に変更になりますが、お届け内容や回数に変更はなく、これまで通りのご利用が可能ですのでどうぞご安心ください。詳細は別紙にてご案内しています。ご一読ください。

安心工房 ご利用のみな様へ

9月のご挨拶

「美味しい食べ物がいっぱい秋」

安心工房は料理好きの
お母さん方が働く小さな
会社です。
家族のためにお料理を
作り食べさせるように、
一品一品を大切にしながら
手作り惣菜を作ってきました。
焼き加減や煮加減など
にもそれぞれのこだわり
があり、持ち味を生かした
温かみのある味わいを
特徴としてきました。その
個性を生かしながら、

さらに美味しく、もっと
健康的なお惣菜作りをし
ようと取り組んでいると
ころです。
新しいお献立作成や栄
養計算を始め、レシピを
担当する栄養士が味の最
終確認を行ってからお届
けすることにしました。
その変化も楽しみます。

安心工房
米山
正

- 「9月4週」ご注文締切日 9月22日(月)になります
安心工房カレンダー9月4週の締切日は祝日週の為
22日(月)となります。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
9月 9日 (火) 9:00	9月4週分 9月26日 (金)
9月 16日 (火) 9:00	10月1週分 10月 3日 (金)
9月 22日 (月) 9:00	10月2週分 10月10日 (金)
9月 30日 (火) 9:00	10月3週分 10月17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
9月30日 (火) 9:00	10月 10日 (金)

● 「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
9月22日 (火) 9:00	10月 10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



「なすの鶏そぼろあん」
夏野菜の代表「なす」は低カロリーで水分が多く、体の内側から冷やしてくれると言われています。猛暑の時期にぴったりの食材です。食物繊維やカリウムも豊富な茄子を揚げ焼きにして鶏そぼろあんと合わせました。大ぶりの茄子にとろ〜り鶏そぼろあん。ごはんにとっぷりのせれば食べ応え抜群。夏に嬉しい、おすすめの一品です。 (山澤)

お問合せ・ご感想のコーナー

暑い毎日が続く中、貴社の美味しいお惣菜のおかげで、食事の支度が軽減され、夏バテせずに過ごしております。スタッフの皆様方には、感謝、感謝です！。(一部抜粋)
東京都 K様

前回、初めて注文をさせて頂き、大変おいしかったので、またお世話になります。どうぞよろしく願いいたします。
長野県 Y様

9月20日から4回分をすでに手配依頼していますが、まったく同じ日取りでさらに4回分を追加手配します。(重複ではありません。)
神奈川県 Y様

～ 食養御膳・食養御膳L ～ 9月1週お届けメニューより



「副菜」
「じゃが芋のふわネバかけ」



「主菜」
「初秋のドライカレー」



暑い日でも、熱々のカレーをかけて食べたいものです。今回は、鶏ひき肉をたっぷり使い、夏野菜をふんだんに取り入れたドライカレーをお届けします。副菜には無農薬栽培の農場で収穫された夕顔をはじめ、モロヘイヤ、オクラなど夏ならではの食材を取り揃えました。



じゃが芋のふわネバかけ

初秋のドライカレー



農場で収穫された夕顔を小さく切って厚めに皮をおいていきます



カレーの野菜の食材は玉ねぎ、なす、にんじん、ピーマンなど。手切りで細かく切りそろえておきます



袋から出したモロヘイヤは、柔らかい葉先だけを摘み取っていきます

始めに、にんにく、生姜を炒めて香りを出します。鶏ひき肉を軽く炒めます。玉ねぎを入れ、にんじんも入れてスパテルを両手で返しながらいちどろに炒めていきます



じゃが芋と車麩は蒸し、オクラは茹でておきます。ほぐしながら混ぜあわせて調味料で味を調えます。今が旬のこだわりの食材を使った副菜です



カレー粉、トマトケチャップ、中濃ソース、バター、醤油などの多くの調味料をブレンドしてオリジナルの味付けが完成です

