

安心工房 だより

2025年12月号

発行 株式会社安心工房 TEL 0994-0071 山形県天童市矢野目2443 連絡先 e-mail : info@anshinkoubou.co.jp 電話 023-654-1091



「1月のおこんだてできました」

お野菜高騰になりがちな冬場ですが、安心工房では野菜をたっぷり使って体想いのお惣菜を新年も作り続けたいと思っています。煮込み料理、サラダ、スープ、炒めもの…お野菜に火を入れるとかさが減って少ないようになりますが、安心工房のお惣菜ではたっぷりとれます。冷凍お惣菜なので解凍時の『食感』や『見た目』を考えながら、切り方や火の入れ方を工夫して行っています。おこんだての詳細は「安心工房ちょくばい品1月」をご覧ください。今年も安心工房をご利用いただきありがとうございました。新年もよろしくお願ひ致します。



～Side Dish～ 事務のご連絡

●「クリスマスBOX」たくさんのご注文 ありがとうございました

ご注文いただいた皆様へ。12月に入り真心を込めて仕込みに入りました。発送日は12月19日(金)となります。どうぞお楽しみにお待ち下さい。

●年末年始休業についてのご連絡

12月27日(土)より新年1月4日(日)まで年末年始休業となります。ご不便をおかけいたしますがよろしくお願ひいたします。「お急ぎセット」「選べる人気の単品お惣菜」のご注文は12月23日(火)最終締切、26日(金)発送です。セット商品と同梱できます。どうぞご利用ください。

～お申込み締切と発送のお知らせ～

●「食養御膳」「食養御膳L(エル)」

申込締切日時	発送日	
12月 9日 (火) 9:00	12月4週分	12月26日 (金)
12月 16日 (火) 9:00	1月1週分	1月 9日 (金)
12月 23日 (火) 9:00	1月2週分	1月16日 (金)
1月 6日 (火) 9:00	1月3週分	1月23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

安心工房 ゴ利用のみな様へ 12月のご挨拶

「健康野菜たっぷり、冬のお惣菜」

食材はどれもこれも旨み成分をたっぷりと蓄え、一段と美味しさを増します。特に球菜や葉物、根菜類は栄養価を高めながら育ち、煮物や鍋物にすれば食事の華やかに彩ります。魚介類も脂がのつて、煮魚や焼き魚に仕立てれば、冬ならではの味わいを楽しむ滋

味の頂点を迎える私たちの心も弾みます。栄養士や調理スタッフは、湯気と香りに包まれた調理場で、調理スカートいっぱいの愛情を込めてお惣菜を作つています。安心工房は「野菜たっぷり」が信条。十二月も、旬の野菜をふんだんに使った健康お惣菜をどうぞお楽しみください。

● 11月ご利用分引落しは12月25日(木)になります

年末につき、通常より2日早い25日(木)が引落日となります。お手数をおかけいたしますがどうぞよろしくお願ひいたします。

※2026年安心工房カレンダーを同梱いたしました。届かなかった場合は、ご連絡お願ひいたします。次の便に同梱いたします。

● 「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
1月 6日 (火) 9:00	1月 16日 (金)

● 「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
12月 23日 (火) 9:00	1月 16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



私のお勧めしたい惣菜は「おからチーズナゲット」です。豆腐とおからにチーズを加えて油を控えて焼き上げたヘルシーナゲットです。普通のナゲットより食物繊維やカルシウムが豊富になっています。おからと聞くとパサついていると思われるがちですが、イメージが変わってしまいます。レンジで温めてももちろん、冷めても美味しく食べられます。カロリー控えめで体にも優しいお惣菜です。おやつにもどうぞ。

(長谷川)

お問合せ・ご感想のコーナー

このまま定期購入をしたいのですが、どうのよにすれば良いでしょうか？
お返事の程、どうぞ宜しくお願いいたします。

広島県 S様
クリスマスBOXを初めて注文します。何度も試作を繰り返してくださったこと、楽しみです。食養御膳と同梱でお願いします。

東京都 K様
定期購入の詳細が知りたいです。よろしくお願ひいたします。
愛知県 K様

お魚の切り身がどういう形で配送されるのかが、今回初めての注文でわかりかねますので、お任せ致します。
埼玉県 T様

～人気お惣菜作り～ 私の得意料理似顔絵付き



それぞれが計量済みの食材の仕込みを始めます

ふんわりハンバーグ



原材料は豚肉、豆腐、玉ねぎ、牛肉、卵、車麩など。玉ねぎを炒め冷まし、順を追って搅拌機に入れて捏ねて丸めます。こんがり焼けるまで気が抜けません。



豚汁



菜彩鶏肉と野菜のミルクスープ



同じ野菜でもメニューに合わせて切ることで持ち味を生かします

二人並んで同時進行になることも。和洋のいい香りが重なります



毎回出来上がり量が同じになるように、気を配りながら味を調えていきます



パッキング、殺菌、冷却が終わるとラベル貼り。ラベルには調理担当者の似顔絵が載っています