

# 安心工房 だより

2026年1月号

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



## 「2月のおこんだてできました」

寒い中でじっくり熟成させたお肉やお魚は、しっかりとやわらかく、食べやすさと奥深い味わいが魅力です。安心工房では、新鮮な生き生きとした野菜をたっぷりと使い、自然の調味料や麹を活かして、体にやさしく心も喜ぶお惣菜を作っています。2月も、一品一品に手間を惜しまず仕上げたお惣菜の数々を、お楽しみください。ご注文をお待ちしております。おこんだての詳細は「安心工房ちょくばい品2月」をご覧ください。

新年もどうぞよろしくお願い致します。



## ～Side Dish～ 事務のご連絡

### ● 公式LINEアカウント 友だち募集中！

間もなく今まで配信していたメルマガを終了し、公式LINEに切り替わります。手軽で分かりやすく、お得で楽しい情報を画像と共にお届けできるようになります。

「友だち募集中！」のチラシを同梱いたします。「友だち追加方法」も詳しくご案内しておりますので、ご案内に沿って公式LINEご登録をおねがいいたします。お楽しみにお待ち下さい。



## ～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
1月 13日 (火) 9:00	1月4週分 1月30日 (金)
1月 20日 (火) 9:00	2月1週分 2月 6日 (金)
1月 27日 (火) 9:00	2月2週分 2月13日 (金)
2月 3日 (火) 9:00	2月3週分 2月20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

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。

## 安心工房 ゴ利用のみな様へ 1月のご挨拶

「新年おめでとうございます 2026年 元旦」

新年にふさわしい、爽やかなお正月を迎えることができました。本年は、世界に平和が訪れ、幸せを喜び合える地球となりますことを心よりお祈り申し上げます。

安心工房は、より安く収束し、安定した生活が営める一年となりましたことを併せて祈念いたします。

安心工房 米山 正

季節の緑黄色野菜は健菜をたっぷり使ったお惣菜を、これからもお届けいたします。

心・安全な食材を用いでも若々しく保たれますように、本年も心を込めてお惣菜をお作りしてまいります。

### ● 「2月2週」ご注文締切日 2月9日(月)になります

安心工房カレンダー2月2週の締切日は祝日週の為9日(月)となります。どうぞよろしくお願い致します。

※2026年安心工房カレンダーをご希望の方はご連絡ください。  
次回のお荷物に同梱いたします。

### ● 「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
2月 3日 (火) 9:00	2月 13日 (金)

### ● 「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
1月 27日 (火) 9:00	2月 13日 (金)



# 私たちの厨房風景



明けましておめでとうございます

旧年中はたくさんのお惣菜を食卓へ迎えていただきありがとうございました

原材料はおうちにあるものだけ  
無添加手作りにこだわり

凍らせて変わらぬ「家庭のぬくもり」を

スタッフの笑顔と共に届けいたします

今年も皆様のお家の「もうひとりの家族」  
のような存在になれたら幸せです



## お問合せ・ご感想の コーナー

今年もまごころのこもった美味しいお惣菜をお譲り頂き誠に有難うございました。来年もよろしくお願ひいたします。皆様お揃いで良いお年をお迎え下さいませ。

東京都 H様

お世話になります。初めての購入です。商品ページに「瓶だけの単品発送の場合:普通便も出来ます」とありました。

冷蔵が不要でしたら送料が安い方でお願いします。12月10日頃までにお届け希望です。楽しみにしています。

どうぞ宜しくお願ひします。  
東京都 M様

ネット伝言コーナーへの一言メッセージもありがとうございます。メールやFAXでもお受けいたします。ご意見、ご希望等お寄せください。楽しみにお待ちしています。

## ～ 食養御膳・食養御膳L ～

### 1月1週お届けメニューより



#### 「副菜」

#### 「お芋の サラダ」



#### 「主菜」

#### 「天童牛肉と 平牧豚肉の バーグ」



#### お芋の サラダ



#### 天童牛肉と 平牧豚肉の バーグ



しっかりとした甘いさつまいもをコロコロに切ります



玉ねぎは芯を取り、ざく切りにして仕込み開始、炒めて甘みを出します



じゃが芋、人参も大きさを揃えてコロコロにして蒸し上げます



ハンバーグはお惣菜の中でも大人気です。計量し丁寧に丸めていきます



こだわりのマヨネーズに粒マスタードなどを加えてソースを作っておきます



均一に熱が通り焼き色がつくようにヒランダムに並べるひと工夫を考えました



茹でた小松菜、レーズンを加えてソースで和えます



今回はケチャップソースでお届けします