

安心工房 だよ！

2026年2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



「3月のおこんだてできました」

もうすぐ春ですね？

生き生きとした緑色の春野菜が入荷し、素材の持ち味を生かした調理ができる日が待ち遠しくなってきました。

3月のおこんだてには、あさつき、菜花、チンゲン菜、春大根、春キャベツを取り入れています。安心工場の食養御膳を通して、少しずつ訪れる春を感じていただけたら嬉しいです。

詳しくはちょくばい品2026年3月をご覧ください。

～Side Dish～ 事務のご連絡



● 安心工場のLINE

もうご登録頂けましたか？

1月24日より、「食養御膳」の献立予定や、お惣菜のこだわりの秘密を伝えるメッセージ配信がスタートしました！

画面をタッチするだけでメニューの確認やご注文がスムーズにでき、「ストックがなくなってきたな」と思ったら、いつでもスマホから手軽に注文いただけます。LINE限定の企画も準備中です。配信は月2回ほど、こだわり



安心工房 ご利用のみな様へ

2月のご挨拶

「LINE(ライン)で紹介します」

吐く息も白く、さりと締まった寒さの中で、自分たちで書き上げた『作業心得』を唱和し、ラジオ体操で体をほぐすのが安心工場の朝です。社長以外は全員が主婦、料理が心から好きなベテランばかり。丸々と育った大根やニンジンに包丁を入れると「バリッ」と弾ける音のする冬野菜の力強さを手のひらに感じ調理

作業が始まり、冷たい厨房内もあつという間に熱気が立ちのぼります。煮えたつお惣菜の香りや煮え音にBGMが溶け合って、時間の経つのも忘れて働くスタッフの、この空気をラインで発信する予定です。ぜひご登録いただきご覧になってください。

の味と安心をもっと身近にお届けします。また、LINEではご質問やご感想もお受けいたします。ぜひこの機会にお友だち登録をお願いいたします！

～お申込み締切と発送のお知らせ～

※祝日週の為に惣菜、ミート、お魚全ての2月2週申込締切日が2月9日(月)、3月3週発送日が3月19日(木)に変更になります。

● 「食養御膳」 「食養御膳L(エル)」

申込締切日時	発送日
2月 9日 (月) 9:00	2月4週分 2月 27日 (金)
2月 17日 (火) 9:00	3月1週分 3月 6日 (金)
2月 24日 (火) 9:00	3月2週分 3月13日 (金)
3月 3日 (火) 9:00	3月3週分 3月19日 (木)

● 「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
3月 3日 (火) 9:00	3月 13日 (金)

● 「安心干物」 月1回お届け

申込締切日時	発送日
2月 24日 (火) 9:00	3月 13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



私のお勧めしたい一品は「目にも鮮やか、心に優しい。自慢の厚焼き玉子」です。薄く広げた卵液を、手間ひまかけて丁寧に巻き上げました。食卓にパッと花が咲くような美しい黄色が映え、ひな祭りのちらし寿司も一層華やかに。

こだわりの調味料による優しい甘さは、お弁当や手巻き寿司にも最適です。小ぶりな1本丸ごとお届けするので、お好みの厚さで贅沢にどうぞお召し上がりください。

(山澤)

お問合せ・ご感想のコーナー

いつもおいしく健康的なお惣菜をありがとうございます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

長野県 Y様

単品商品は、最短で同梱可能な食養御膳に同梱ください。

東京都 S様

LINE登録のご案内ありがとうございました。パソコンやスマホに不慣れで億劫でしたが、どうにか登録できました。今度は簡単におこなってや人気お惣菜を確認できるようになったので嬉しく思っています。

LINEが届くのを楽しみにしています。 東京都 Y様

～ 食養御膳・食養御膳L ～ 2月1週お届けメニューより



「副菜」 「野菜の しらす和え」



「主菜」 「さば味噌煮 野菜添え」



脂の乗ったさばの味噌煮は、タレを煮詰め旨味を凝縮させた自慢の一品。添え野菜や、根菜としらすを米油で和えた副菜と共にどうぞ。素材を活かしたさっぱり味で、どこか懐かしさを感じる栄養満点の和風セットです。



野菜の しらす和え

さばの味噌煮 野菜添え



れんこんはシャキシャキ感が楽しめるように程よい厚さに切ります。



大根、れんこん、ごぼう、しらすは蒸して火を通しておきます。



茹でてアクを抜いたほうれん草を加え手作りドレッシングで仕上げます。



さばは1切れ1切れ丁寧に水分をふき取り、綺麗に並べます。生姜をのせ、仕込んでおいた味噌だれをかけてじっくり煮込みます。



添えのごぼうと人参は切りそろえ、蒸しておきます。



根菜とさばの味噌煮を静かに入れ、煮詰めたたれをもう一度加えることでコクを生かします。

