

安心工房 だよ！

2025年5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



安心工房 ご利用のみな様へ

5月のご挨拶

「安心工房の家庭の味」

「6月のおこんだてできました」

いつも安心工房をご利用いただきありがとうございます。お客様から単品惣菜の中で再販希望の商品があり、大変嬉しく思っております。今回6月のおこんだての中に数品盛り込ませていただきました。初夏に合うさっぱりとした爽やかなこんだてを中心に、和洋中バラエティーに楽しめるように工夫をしました。

詳しくは「安心工房ちよくばい品」6月をご覧ください。

～Side Dish～ 事務のご連絡



●「安心工房だよ」と「ちよくばい品 & 注文書」お届け変更について

4月まで毎週同梱にてお届けしておりましたが、ネットご利用の方が多く、チラシ同梱も重複にならないように5月より改善することといたしました。環境への負担を少なくする事にもつながります。

お手元に届かないなどの場合は次回のお荷物に同梱させていただきます。

ご理解とご協力をよろしくお願い致します。

毎日食べても飽きない味。それこそが家庭料理の魅力です。お母さんの愛情がこもった食卓には厳選されたよい素材と旬の食材がふんだんに使われていきます。余計な添加物を加えず、野菜や肉・魚本来の自然なうまみを最大限に引き出す調理法で、食卓はいつも楽しく心が満たされます。

を取り、素材本来の味を引き立てる薄味の調理を心がけています。山形の五月の畑には、キャベツやブロッコリーなどの作物が豊かに広がり、不足気味だった新緑野菜をたっぷり楽しめる季節となりました。栄養価の高い旬の野菜を存分に味わい、自然の恵みを感ずる幸せな食卓を心がけています。

安心工房 米山 正

～お申込み締切と
発送のお知らせ～

※大型連休の為に5月9日(金)は特別週となり、通常の発送はありません
安心工房カレンダー5月2週分の発送は5月16日(金)になります
※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
5月 13日 (火) 9:00	5月4週分 5月30日 (金)
5月 20日 (火) 9:00	6月1週分 6月 6日 (金)
5月 27日 (火) 9:00	6月2週分 6月13日 (金)
6月 3日 (火) 9:00	6月3週分 6月20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
6月 3日 (火) 9:00	6月 13日 (金)

●「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
5月 27日 (火) 9:00	6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



シンプルな卵焼きも美味しいけれどちょっと物足りないなど感じる時におすすめしたいのが「ジュシー豚ねぎ卵焼き」。

口に入れた瞬間「ん？焼き鳥？」と思う味ですが、いえいえ豚肉です。醤油味をつけた豚肉とねぎのアクセントでごはんがすすむ卵焼きになりました。(笠原)



～ 食養御膳・食養御膳L ～ 5月1週お届けメニューより



「副菜」 「ひじきとおからの 豆乳煮」



「主菜」 「キャベツと ほたてのソテー」



みずみずしい春キャベツをたっぷり使った春メニュー。ほたての旨味が生きている主菜です。副菜はエネルギーが低く、カルシウムはもちろん食物繊維を豊富に含むひじき、おから、豆乳を使った魅力的なお惣菜です。



お問合せ・ご感想の コーナー

Q. 配達指定について
過去に何度か荷遅れがあつて困りました。ヤマトに問い合わせると「違うところに回っていた」「保管のままになっていた」等の回答がありました。対応をお願いしたいです。

大阪府 K様

A. 当社までその時の状況と発送番号のご連絡をお願い致します。

配達日翌週の月曜日にご連絡をいただけますとヤマトに問い合わせをし、ヤマトでその荷物の配送追跡をすることができます。問い合わせが遅れると追跡が不可能になってしまうそうです。お手数をお掛け致しますがどうぞよろしくお願い致します。

(担当 井上)

ひじきとおからの 豆乳煮



ひじきや人参などを煮て味を含ませてから豆乳やおからを加えて混ぜ合わせます。



豆乳もこだわりの「有機豆乳無調整」を使っています。

キャベツと ほたてのソテー



全ても国産の野菜たち。山形産絹さや「スジナイン」も色鮮やかな緑色。多くのパックから取り出しヘタをとるのも手作業ですが、新鮮なのでパキッと折れます。さつと湯がいて氷水に取り、色止め。お惣菜のワンポイントになりました。



青森産のほたて丁寧にくずれないようにカットします。

仕込みが終わったら火の通りを考えて順序良く大鍋に入れていきます。量が多くなれば両手でスパテルを扱います。