

安心工房 だよ！

2025年10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



「11月のおこんだてできました」

実りの秋を迎え、おいしい野菜が旬を迎える季節となりました。

食欲の秋です！夏の疲れを癒し、冬の寒さに備えて体を温めてくれる野菜が多く出回ります。おすすめお惣菜は、秋れんこんのそぼろあんかけ、たっぷり野菜が摂れる炒めもの、そして野菜の旨みをまるごと味わえるスープ等です。

さらに、新商品の『カジキのカレーピカタ野菜添え』にもぜひご注目ください。

詳しくは「安心工房ちょくばい品11月」をご覧ください。

～Side Dish～ 事務のご連絡



●「10月特別週の「お急ぎセット・人気お惣菜」お届けについてのお知らせ

10月31日は安心工房カレンダー特別週により、通常の発送がございません。次の通り「お急ぎセット」と「人気お惣菜」お届けの為のご注文締切を設けております。どうぞご利用ください。

■ご注文締切：10月28日(火)午前9:00

■発送日：10月31日(金)

※「食養御膳」「食養御膳L」の通常の締切お届けにつきましては下のお知らせをご覧ください。「安心ミート」の10月最

～お申込み締切と発送のお知らせ～

安心工房 ご利用のみな様へ

10月のご挨拶

「スタッフの似顔絵をシールで紹介しました」

調理担当者の似顔絵を、人気お惣菜シールに印刷して召し上がっていただき、ありがとうございます。スタッフ自身も自分の顔がシールに載ること、責任感と愛情がさらに高まり、「もっと美味しく、美味しく調理したい」と思っています。調理の得意分野を、魚料理にしたいです。

安心工房 米山 正
調理師、環境、高、フ、担、バ、に、焼、理
師、境、め、同、当、ー、こ、き、が
、と、合、士、し、ね、魚、上
、と、い、が、も、な、を、手
、と、変、お、の、れ、な、人
化、互、ら、る、練、に
し、ま、い、の、人、は
ま、す、に、ス、製、物
し、ま、き、タ、品、を
す、な、職、を
た、め、場

終ご注文締切は10月21日(火)、発送は11月1週分11月7日(金)となります。ご不便をおかけいたしますがどうぞよろしくお願い申し上げます。ご注文お待ちしております。

※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
10月 7日 (火) 9:00	10月4週分 10月24日 (金)
10月 14日 (火) 9:00	11月1週分 11月 7日 (金)
10月 21日 (火) 9:00	11月2週分 11月14日 (金)
11月 4日 (火) 9:00	11月3週分 11月21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
11月 4日 (火) 9:00	11月 14日 (金)

●「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
10月 21日 (火) 9:00	11月 14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



10品セット「食養御膳」

朝の空気に秋の気配を感じられるようになってきました。体調を崩しやすい時期です。そんな時こそ、バランスのとれた食事がとても大切。私達は旬の秋野菜を積極的に取り入れ、素材の味を生かした優しい味わいの「食養御膳」で皆様の体調を整えるお手伝いをしたいと思っています。手間をかけずに栄養たっぷりの食養御膳を食卓へ。元気に秋を楽しみましょう。（笠原）

～ 食養御膳・食養御膳L ～ 10月1週お届けメニューより



「副菜」 「切干大根 南蛮酢」



「主菜」 「秋の根菜 ハンバーグ」



秋の味覚を先取り。さつまいも、新物れんこんを入れた和風バーグを主菜にしました。手作りのかつお・昆布だしと醤油、本みりん等で作ったとろりとしたあんを絡めています。

副菜は地元の「切干大根」を使った南蛮酢。こだわりのセットです。



切干大根 南蛮酢

秋の根菜 ハンバーグ



お問合せ・ご感想の コーナー

御無沙汰してしまいました。歯の治療で蓮根やチキンカツ等、歯に負えない食材がありましたので今回は柔らかいものばかりお願いしました。

再び食養御膳をお願いしたいのですが、歯に負えないものが入っているか分からないのでどうしたものか思案中です。それではよろしく願います。いつも美味しいお食事を有難うございます。

東京都 H様

いつもお世話になっております。出来ましたら、「選べるお惣菜6点」は定期的に同梱をお願い致します。東京都 S様



メインは切干大根。大鍋のたっぷりのお湯の中で歯ごたえを残し茹で上げ、しっかり絞ります



山形は白い部分を食べる「根深ねぎ」。何度土寄せした長ねぎは甘味も増し、緑も色濃く、白とのコントラストも美しい。一本一本丁寧に斜め切り



ホテルパンで切干大根、人参、油揚げ、ねぎ、ひじき等を混ぜ、鷹の爪を加え、調味料で仕上げます

秋の味覚として人気の食材さつまいも。食物繊維やビタミンCが豊富です。今回はコロコロに切ってハンバーグに



土浦市の鈴木農園さんから取り寄せる新物れんこんは、仕込みの時からみずみずしさが伝わってきます



さつまいも、粗みじんのれんこん、人参、炒めた玉ねぎ等が揃ったら、牛豚ミンチとしっかりこねます



食養御膳、1.5倍量のLサイズに分けて丸めて焼き上げていきます