

安心工房 だよ！

2025年11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



「12月のおこんだてできました」

『12月』と聞くだけで寒さが厳しく感じられるようになります。年の瀬の忙しさの中、あったかスープでホッと一息温まりたいですね。冷たい風に負けないよう、体の内側からポカポカになるようなおこんだてを考えました。

人気の豆乳味噌スープやとろみがついて温まるシチューはじめ、和風の煮物、お魚と野菜の洋風煮、等が特におすすめです。温まるご飯で冬を元気に過ごしたいです。

詳しくは「安心工房ちょくばい品12月」をご覧ください。

～Side Dish～ 事務のご連絡



- 「クリスマスBOX」を今年もご用意しました
ご注文締切は11月18日(火)午前9:00

熟成させた天童牛のごろっと煮込みシチューやピラフに加え、副菜も充実したセットです。食卓を華やかに彩り、にぎやかなクリスマスを演出します。

今回は、手作りの「粉雪のカトルカール」をデザートとして準備いたしました。有機ドライフルーツと有機ナッツをたっぷりを使用した豪華なパウンドケーキです。クリスマス気分を一層盛り上げます。詳細はご案内チラシまたは弊社ホームページにてご覧いただけます。

皆様からのご注文を心よりお待ちしております。



～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
11月 11日 (火) 9:00	11月4週分 11月28日 (金)
11月 18日 (火) 9:00	12月1週分 12月 5日 (金)
11月 25日 (火) 9:00	12月2週分 12月12日 (金)
12月 2日 (火) 9:00	12月3週分 12月19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

安心工房 ご利用のみな様へ

11月のご挨拶

「美味しさの秋」

旬の食材を調理して、火の通りが早いだけでなく、ほくほくと煮える鍋から立ちのぼる野菜の香りが、ほっこりと心を包み込み、気持ちがほどこけていくような、楽しみなひとときになります。その味付けは「さしすせそ」の順に進めますが、旬の野菜は細胞や繊維がやわらかく、味の染み込みも早いので、手早く仕上げないで、その美味しさが損なわれて

しまいます。ほんの瞬間の緊張感の中で、味が決まったときの満足感が格別で、やりがいと張り合いに心が躍ります。秋から冬にかけて、ますます美味しさを増す惣菜を、たっぴり召し上がっていただけよう、食材の持ち味を生かした調理に、心を込めて専念してまいります。

- 11月ご利用分のお引落としについてのご連絡

年末につき、郵便自動振替は12月25日(木)、銀行自動振替は26日(金)のお引落としとなります。お手数をおかけいたしますがどうぞよろしくお願いいたします。

- 2026年安心工房カレンダーをおとどけます

※万が一カレンダーが届かない場合は、ご連絡お願い致します

- 「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
12月 2日 (火) 9:00	12月 12日 (金)

- 「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
11月 25日 (火) 9:00	12月 12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

私のおすすめクリスマスBOX



11月を迎えると、街中でもクリスマスの飾りつけが見受けられるようになります。実は、私達は夏の終わりからメニューを決め、何度も試作を繰り返し、最高の美味しさを求めてきました。今年も昨年ご好評いただいた「各1パックス」と「各2パックス」の2タイプをご用意しております。ご家族との団欒に、また一年頑張ったご自身へのご褒美に、ぜひご利用ください。詳細はお届けのチラシとHPでご案内しています。（山田）

～ 食養御膳・食養御膳L ～ 11月1週お届けメニューより



「副菜」 「切干大根の さっぱり煮」



「主菜」 「鶏肉じゃが」



今回は主菜も副菜も大鍋の調理です。熱伝導を微妙に調整しながら固さや味の含みを確認しながら進めます。鶏肉をメインに茄子を加えた肉じゃが、一味違った風味と食感をお楽しみください。副菜の切干大根のさっぱり煮とご一緒にどうぞ。



切干大根の さっぱり煮

鶏肉じゃが



お問合せ・感想の コーナー

いつもおいしいお惣菜をお届け頂きまして、ありがとうございます。・クリスマスBOXの配送は、定期購入の食養御膳と同梱でお願いします。 熊本県 K様

お世話になります。現在11月の第1週と第3週を注文しております。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

前回、たんぱく質や塩分など記載した成分表をつけて頂きました、またお願いできますでしょうか？

愛知県 K様



えのきは半分に切り、丁寧に割いておきます。油揚げ、昆布も切り、つきこんは湯通しして揃えておきます



始めにしっかり戻した切干大根を炒めます



えのき、油揚げ、昆布、つきこんなどを加えて炒めます



調味料を加え、スパテラを両手で持ちながら大きく混ぜ合わせて味を含ませます



鶏肉は大鍋で炒めます。

たっぷりのじゃがいもはメークイン。ピーラーで一個ずつ皮をおき切りします。他の野菜は人参、玉ねぎ、茄子、ピーマン。乱切りやくし形など切り方にも変化を付けます



大鍋にはじゃが芋、人参、玉ねぎを順に入れて調味料を加え、固さを見ながら煮含めていきます。湯気にのって良い香りが広がってきます



切り終えた茄子とピーマンは、スチコンで色よく焼きます



大鍋とスチコンの野菜たちがホテルパンに納まって完成



大鍋とスチコンの野菜たちがホテルパンに納まって完成