

平成22年1月4日

鯛の味わいにこだわり抜いたお弁当
「鯛めし」リニューアル発売

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、平成22年1月5日(火)より「鯛めし」(税込680円)をリニューアル発売いたします。
 この鯛めしは、真鯛を100%使用し、しっとりとした甘口の鯛おぼろと、風味豊かな金目鯛を炊き込んだ茶飯が、互いの風味を引き立てあう美味しさが特長です。
 鯛の持つ味わいにこだわった、これぞまさに「鯛めし」という内容のお弁当です。

■製品内容

名称	鯛めし
価格	税込680円
発売日	平成22年1月5日(火)
取扱店舗	神奈川を中心とした約90店舗
内容	
・真鯛おぼろ	しっとりとした甘口の懐かしい味わい。
・金目鯛ごはん	風味豊かな金目鯛を炊き込んだ茶飯。
・奈良漬け	箸休めにぴったり。

■製品写真

■お客様向けお問い合わせ先

株式会社 崎陽軒 お客様相談室
 フリーコール : 0120-882-380

■お問い合わせ先

株式会社 崎陽軒
 広報・マーケティング部
 担当: 蓮本 信彦、西村 浩明、藤田 かほる
 TEL : 045-441-8918(直)
 TEL : 045-441-8851(代)
 FAX : 045-453-2452
 URL : <http://www.kiyoken.com/>

