

YYのりものフェスタ開催記念 「横濱牛めし（葉山牛使用）」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6月12日（土）・13日（日）に横須賀市で開催される「YYのりものフェスタ」を記念して、この2日間だけ数量限定で「横濱牛めし（葉山牛使用）」（税込1,500円）を発売いたします。

横浜発祥の料理・牛鍋。その牛鍋を崎陽軒がアレンジし、YYのりものフェスタの開催地である三浦半島にちなみ、生産量が限られている最高級の黒毛和牛「葉山牛」を使用した特別なお弁当がこの「横濱牛めし（葉山牛使用）」です。

味噌仕立ての牛ロース肉と、中華風の牛そぼろをあわせたその内容は、海外と日本の食文化を調和させてきた横浜ならではの味わいを感じていただけたと思います。

この機会に「横濱牛めし（葉山牛使用）」をお召し上がりいただき、楽しい一時をお過ごしされてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	横濱牛めし（葉山牛使用）
価格	税込1,500円
販売日時	平成22年6月12日（土）・13日（日） 両日とも10:00～16:00（売切れ次第終了いたします。）
販売数量	1日50食限定（2日間合計100食）
販売場所	J R横須賀駅前「ヴェルニー公園（YYのりものフェスタ開催会場）」内の崎陽軒販売所
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・牛ロースすき焼き煮 味噌の風味がほんのり香る、葉山牛を使用したやわらかな牛ロースのすき焼き煮 ・中華風そぼろ 椎茸や長葱、玉葱に加え、筍の食感がアクセントのピリ辛な中華風そぼろ ・付け合せ しっかりすき焼き煮の味が浸みこんだ、糸こんにゃく、長葱、ししとう、エリンギ、人参 ・香の物 箸休めにぴったりな酸味が心地よい、しば漬け

■牛鍋について

牛鍋は、1859年の横浜開港後、居留外国人によって牛肉食の文化が持ち込まれたことではじまりました。その後、ぼたん鍋をヒントにした味噌仕立ての味付けが人気となり、文明開化の象徴的存在となりました。牛鍋は、牛肉を食べる習慣がなかった日本人にとって、庶民の味として食した初めての牛肉料理であり、「すき焼き」の元祖ともいわれています。

■製品写真

掛紙デザイン



内容



■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：榎本 信彦、西村 浩明、柴田 菜都美
TEL：045-441-8918(直)
TEL：045-441-8851(代)
FAX：045-453-2452
URL：http://www.kiyokan.com/