

平成23年6月9日

“おいしい魚を味わうお弁当”  
「おべんとう魚」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23年6月10日(金)より「おべんとう魚」(税込670円)を東京地区限定で発売いたします。

この「おべんとう魚」には、崎陽軒のお弁当づくりへの二つの挑戦が詰まっています。一つ目は、崎陽軒として新しいスタイルのお弁当をつくること。二つ目は「駅弁」としてでなく百貨店でおいしい「お弁当」、羽田空港でおいしい「空弁」として認められるお弁当をつくることです。

崎陽軒のお弁当といえば、シウマイの入ったものをイメージされる方も多いと思います。しかし、この「おべんとう魚」には、シウマイが入っていません。冷めてもおいしいなど、これまで培ってきた駅弁づくりのノウハウは継承しながらも、シウマイが入ったお弁当というスタイルを一新し、とことん「魚」にこだわったお弁当に仕上げました。

ほどよく脂ののった鯖をちょっぴり甘めのオリジナルのタレで焼きあげた照り焼き、互いの旨味が凝縮されたニシンの昆布巻き、魚介の風味豊かなつみれ揚げなど、おいしい魚づくしのお弁当です。

お手に取りやすい価格にもこだわった、新しい崎陽軒の味「おべんとう魚」をぜひお召し上がりください。

### ■ 製品内容

名称	おべんとう魚
価格	税込670円
発売日	平成23年6月10日(金)より
取扱店舗	東京を中心とした50店舗

#### 内容

- ・ 鯖の照り焼き ほどよく脂ののった鯖をオリジナルの甘タレで焼きあげました。
- ・ つみれ揚げ 魚介の風味豊かなつみれ揚げです。
- ・ ニシンの昆布巻き 旨味が凝縮されたニシンの昆布巻き。
- ・ 鯖とつきこんにゃくの炒め煮 こんにゃくの食感としっかりと味の浸みこんだ鯖のフレークがごはんによくあいます。

上記のほか、白飯、煮物(蓮根煮、人参煮、里芋煮)、風味蒲鉾とクラゲと錦糸玉子の酢の物、桜漬

### ■ 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、柴田 菜都美

TEL：045-441-8918(直)

TEL：045-441-8851(代)

FAX：045-453-2452

URL：<http://www.kiyoken.com/>