

平成23年8月31日

崎陽軒がお届けする秋味を心ゆくまで堪能する『秋穫（しゅうかく）フェスタ』 第1弾

『秋穫（しゅうかく）』 シリーズ発売

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9月1日(木)より平成23年11月30日(水)まで『秋穫(しゅうかく)フェスタ』を開催いたします。これは、食欲の秋に崎陽軒が自信をもってお届けする秋味を心ゆくまで堪能していただきたいとの思いから、様々な新商品の発売やイベントを実施するものです。

その第1弾として、『秋穫(しゅうかく)』シリーズと名づけた秋にしか味わうことのできない3商品を、平成23年9月1日(木)より同時発売いたします。

今後、『秋穫(しゅうかく)フェスタ』は第5弾まで実施する予定です。この秋の崎陽軒からは目が離せません。乞うご期待ください。

■ 製品内容

「おべんとう秋」(税込640円) ※常温販売	
秋に旬を迎える食材を用い、満月や紅葉を形どるなど細部にまでこだわりを持って仕上げたおかずや、鶏肉の旨味ときのこが薫る豊かな味わいの「鶏きのこごはん」など、五感で季節を感じる秋味のお弁当。 <内容> 鶏きのこごはん(トッピング:ぶなしめじ、紅葉人参)、えのき茸と高菜と春雨の和え物、海老入り団子の満月風黄身揚げ、栗入りがんも、銀鮭の塩焼き、大学芋、シウマイ、煮物(蓮根白きんぴら、椎茸、人参)、玉子焼き、茄子と大根のしそ漬け	
販売期間	平成23年9月1日(木)より11月30日(水)まで
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約140店舗

「きのこシウマイ」(税込600円) ※常温販売	
国産のきのこ4種、舞茸、椎茸、エリンギ、ぶなしめじを使用し、和風だしであっさり味つけしました。大きめにカットしたきのこがたっぷり入っているので、きのこの食感と旨みが口の中いっぱい広がります。また、和風だしで味つけすることで、4種のきのこそれぞれの香りと風味が引き立つあっさりとした味わいに仕上げました。 きのこシウマイのために開発した、黒酢、かつおだしの風味、柚子の香りを効かせた特製の醤油だれにつけて食べる秋味のシウマイ。	
販売期間	平成23年9月1日(木)より11月30日(水)まで
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約140店舗

「横濱月餅 紫焼き芋りんご入」(税込150円) ※常温販売	
紫芋餡とさつま芋餡、2種のお芋の風味が楽しめる「横濱月餅 紫焼き芋」は、季節月餅シリーズの中でも毎年ご好評をいただき、今年で8年目を迎える人気商品です。 が、、、あえて、今年はよりお芋のおいしさを堪能していただくために、さつま芋との相性が良い秋の味覚“りんご”をさつま芋餡に加えた「横濱月餅 紫焼き芋りんご入」として発売します。 キャラメリゼしたりんごのシャキシャキとした食感と酸味が、さつま芋餡の甘みを一層引き立て、さらにおいしく仕上がりました。 二つの秋の味覚“さつま芋”と“りんご”が出逢って生まれた、上品な甘さと香りが特徴の、まさに秋の実りが詰まった秋味の月餅。	
販売期間	平成23年9月1日(木)より11月30日(水)まで
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約140店舗

■ 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
TEL: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/>