

心も身体も温まる

『冬のほっこり美食』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24年12月1日(土)より、寒い冬に美味しい「食」を通して心も身体も温まってほしいとの思いから『冬のほっこり美食』シリーズを発売いたします。

この季節ならではの、崎陽軒のお届けする冬味をお楽しみください。

■製品内容

<p>❄️ 「おべんとう冬」 (税込650円) ※常温販売</p> <p>さっぱりとした香りが食欲をそそる刻み生姜と豊かな旨みのかにを炊き込んだ‘かにご飯’、滋味に富んだ根菜類の煮物、体を温める作用があるといわれる生姜を使った鶏の生姜煮など、この季節ならではのおいしい素材をこだわりの調理法で仕上げた冬を味わうお弁当です。</p> <p><内容> かにご飯(トッピング:かに風味蒲鉾、錦糸玉子)、ブリの照り焼き、鶏の生姜煮、煮物(蓮根煮、人参煮、筍煮)、根菜のごま炒め、がんもどき煮、味噌大根漬け、シウマイ、玉子焼き、小粒大福</p>		<p>❄️ 「もち米五目シウマイ」 (6個入:税込600円) ※冷蔵販売</p> <p>もち米に豚肉、えび、筍、椎茸を混ぜ合わせた餡をシウマイの皮で包んだ、中華ちまき風のシウマイです。もち米の“もちもち”、えびの“プリプリ”、筍の“シャキシャキ”といった食感が楽しい、これまでの崎陽軒にはない、もちもち美味しいシウマイが完成しました。しょう油ベースに、生姜やごま油、隠し味にオイスターソースを加えた深い味わいのシウマイですので、しょう油等をつけなくても美味しくお召し上がりいただけます。「おいしさ長もちシリーズ」と同一包装フィルムなので、電子レンジで、できたてアツアツのシウマイをお楽しみいただけます。</p>	
販売期間	平成24年12月1日(土)~1月31日(木) (予定)	販売期間	平成24年12月1日(土)~1月31日(木) (予定)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約140店舗	取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約140店舗
<p>❄️ 「横浜月餅 チョコ&チョコ」 (1個:税込150円 3個入:税込500円) ※常温販売</p> <p>ベルギー産チョコレートを使用したコク深いチョコクリームを甘さ控えめのしっとりとしたチョコ餡で包み、口どけなめらかな月餅に仕上げました。</p> <p>また、崎陽軒の月餅としては初めて、生地に風味をつけました。ほんのりチョコレート風味の生地にチョコ餡、チョコクリームと、三つの味わいが楽しめる、まさにチョコレートづくしの逸品です。お歳暮やクリスマス、年末年始の帰省、バレンタインなど贈りものシーンが多いこの季節にぴったりな、プチギフト感覚の3個入もご用意しました。3個入には、専用の手提げ袋も付いています。</p>		<p>❄️ 「金目鯛ごはん弁当」 (税込1,050円) ※常温販売</p> <p>旬の金目鯛をメインに、冬ならではの美味しい食材や味付けにこだわった、冬を味わうお弁当です。</p> <p>主役の「金目鯛ごはん」は、粗ほぐしの金目鯛を炊き込んだ旨み豊かなごはん、脂ののった金目鯛の照り焼きの二つの味わいが楽しめます。</p> <p>旬の食材や滋味ある食材を使った冬を乗り越える力となるおかずを取り揃えました。</p> <p><内容> 金目鯛の炊き込みごはん(トッピング:金目鯛の照り焼き)、くわい入りカニ真丈揚げ、鴨入り鶏団子(柚子味噌煮)、煮物(里芋煮、蓮根金平、人参煮、椎茸煮)、すり胡麻おはぎ、特製シウマイ、厚焼き玉子、野沢菜漬け</p>	
販売期間	平成24年12月1日(土)~2月15日(金) (予定)	販売期間	平成24年12月1日(土)~1月31日(木) (予定)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約140店舗	取扱店舗	東京を中心とした約50店舗 および、横浜駅ほか約15店舗

■製品写真



上からおべんとう冬、横浜月餅 チョコ&チョコ、もち米五目シウマイ



金目鯛ごはん弁当

■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: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/

