

春季限定 春にしか味わえない、特別な鯛ごはん

「春の鯛ごはん弁当」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3月1日(木)より、「春の鯛ごはん弁当」(税込1,050円)を期間限定にて発売いたします。

旬を迎える真鯛をメインとして、春ならではの味覚を堪能していただくために、味付けや調理法にこだわりをもって仕上げた春季限定のお弁当です。真鯛100%使用の「鯛ごはん」の上には、「真鯛の若狭焼き」をのせました。炊きこみご飯と焼き物で、鯛の二つの旨みを一緒に味わうことができます。筍や菜の花、桜海老など春らしいおかずと、見た目にも華やかな盛り付けも、気分を楽しませてくれます。「春の鯛ごはん弁当」で春を満喫してみたいはいかがでしょうか。

■ 製品内容

名称 春の鯛ごはん弁当

価格 税込1,050円

販売期間 平成24年3月1日(木)より平成24年5月6日(日)予定

取扱店舗 東京を中心とした約50店舗、および横浜駅周辺8店舗

内容

- ・真鯛の炊き込みごはん (トッピング:桜海老炒り煮) だしと一緒に炒った真鯛のそぼろを炊き込んだやさしい味わいの鯛ごはん。アクセントに春らしい桜海老をトッピングしました。
- ・真鯛の若狭焼き 鯛の旨みを引き出すため、酒を使ったタレに漬け込み丁寧に焼き上げました。
- ・筍しんじょ揚げ えびのぷりっとした食感と筍のしゃきしゃきとした食感が楽しめます。
- ・筍の木の芽味噌和え 鮮やかな緑とほろ苦さが特徴の和え物です。
- ・煮物(花人参煮、がんもどき煮) 見た目にもかわいらしい花人参と味がよくしみ込んだがんもどきの煮物です。
- ・桜餅 桜の香りとほんのりとした塩味が春を感じさせてくれます。

上記のほか、特製シウマイ、煮物(乱切り蓮根煮、丸里芋照り煮、ねじりこんにゃく)、玉子焼き、菜の花醤油漬

■ 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

フリーダイヤル: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/>