

崎陽軒本店総料理長 阿部義昭監修

**崎陽軒初！「崎陽軒本店 贅沢中華おせち」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10月1日(月)より「崎陽軒本店 贅沢中華おせち」(税・送料込25,000円)の予約受付を開始いたしました。

「崎陽軒本店のおせち」を望む声は、以前より数多く寄せられてきました。その声にお応えし、崎陽軒のおせちが初めて登場します。

崎陽軒といえば、シウマイやお弁当というイメージをお持ちの方も多いと思いますが、一方で、崎陽軒本店は、新たなヨコハマの食文化を創造すべく、地産地消を取り入れた中国料理やイタリア料理を提供する、落ち着いた雰囲気のレストランです。

崎陽軒本店総料理長 阿部義昭監修のもと、伊勢海老やアワビ、国産黒毛和牛といった食材を取り入れたおせち料理の品々は、新年の門出にふさわしい華やかな味わいを奏でます。

ぜひ、晴れやかな一年のはじまりを「崎陽軒本店贅沢中華おせち」でお楽しみください。

**■ 製品内容**

名称	崎陽軒本店 贅沢中華おせち	
価格	25,000円(税・送料込)	※数量限定
予約期間	平成24年10月1日(月)より平成24年12月16日(日) 予定	
お届け日	平成24年12月31日(月)	
販売形態	クール便にてお届け	
予約方法	電話(045-441-8811)、FAX(045-453-7808)、店頭	
取扱店舗	崎陽軒本店 業務課、本店嘉宮、本店ショップ、戸塚崎陽軒	
内容		



崎陽軒本店総料理長 阿部義昭

**【壺の重】**

- ・ズワイ蟹のXO醬焼き
- ・スモークサーモンと彩り野菜の大根捲き
- ・紅ズワイ蟹爪のサラダ仕立て
- ・伊勢海老のサラダ風
- ・ムラサキ芋とクリームチーズのキントン
- ・水クワイ詰め手羽先の煮物
- ・アワビのオイスター煮

**【式の重】**

- ・イクラ醤油漬け
- ・特製釜焼きチャーシュー 大豆の甘煮添え
- ・黒酢風味の肉団子
- ・燻し鴨ロース
- ・天使海老のケチャップ煮
- ・クラゲ・山クラゲの柚子風味
- ・金目鯛の広東風照り焼き
- ・ウナギと白身魚すり身の湯葉巻き
- ・国産黒毛和牛の黒胡椒風味

**■ 製品写真**


サイズ: 2段 218×218×138mm (4人前)

※お屠蘇セットは含まれません。

**■ お客様向けお問い合わせ先**

崎陽軒 本店 業務課

TEL: 045-441-8811 (9:00~18:00)

**■ 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/>

