

崎陽軒本店総料理長 阿部義昭監修

「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25年10月1日(火)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す。

昨年、崎陽軒として初めて販売した「崎陽軒本店 贅沢中華おせち」。ご好評にお応えし、本年も再び登場します。

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が多くと思います。しかし、一方で昭和16年よりレストラン事業を展開し、平成8年にオープンした横浜駅東口の崎陽軒本店では、新たな横浜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しています。

崎陽軒本店の味をご家庭でも味わっていただけるよう、総料理長 阿部義昭監修のもと、ロブスターやアワビ、国産黒毛和牛といった高級食材を取り入れ、新年の門出にふさわしい華やかな中華おせちに仕上げました。

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25年10月1日(火)より平成25年12月17日(火) 予定	
お届け日	平成25年12月31日(火)	
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)、 下記取扱店舗店頭	
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、 そごう横浜店、京急百貨店上大岡店、通信販売	



崎陽軒本店総料理長 阿部義昭

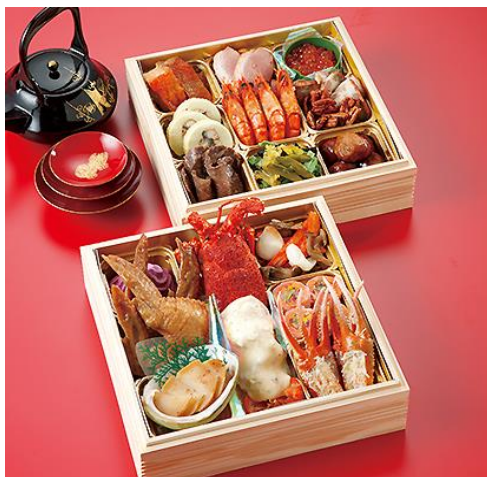
内容

【壺の重】

- ・紅ズワイ蟹XO醤焼き
- ・スモークサーモンと彩り野菜の大根巻き
- ・蟹爪のサラダ仕立て
- ・ロブスターのサラダ風
- ・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ソース煮

【式の重】

- ・イクラ醤油漬け
- ・特製釜焼きチャーシュー ピーカンナッツの飴炊き添え
- ・黒酢風味の肉団子
- ・スモークダックロース
- ・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：220×220×60mm×2段 (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

株式会社 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/>

