

平成26年2月28日

人気のお弁当が春の装いで新登場！ 「春のかながわ味わい弁当」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26年3月1日(土)より「春のかながわ味わい弁当」(税込850円)を期間限定で発売いたします。

行政や観光協会、観光関連企業等が連携して神奈川県内全域で実施する「かながわ再発見キャンペーン」とのタイアップ企画として、平成25年10月1日(火)～10月31日(木)に販売し、好評をいただいた「かながわ味わい弁当」が春の装いになって登場します。

「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに、春の行楽にぴったりの内容に仕上げました。横浜名物「シウマイ」をはじめ、「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」といった神奈川県が誇る名物のほか、「菜の花」「フキ」など春の旬素材をご堪能ください。

ご好評の2種のごはんを詰めたお弁当スタイルも継承し、春らしい「山菜ごはん」と「小田原産梅干」をトッピングした白飯をお楽しみいただけます。

神奈川県の名所をデザインした掛け紙も併せてお楽しみください

■ 製品内容

名称 春のかながわ味わい弁当

価格 税込850円

販売期間 平成26年3月1日(土)より平成26年3月31日(月)

取扱店舗 神奈川エリア約100店舗

内容

- ・ **三崎産マグロ**の生姜煮 三崎港で水揚げされたマグロを甘辛い生姜煮で。
- ・ **三浦産芽ひじき**と **フキとさつま揚げの炒め煮** 三浦産の芽ひじきを、フキとさつまあげとともに、ごま油の風味豊かな炒め煮に仕上げました。
- ・ **小田原蒲鉾** 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- ・ **山菜ごはん** 春に旬を迎える、フキやわらびなどの山菜を用い、ダシには昆布を効かせた上品な味わいのご飯です。
- ・ 白飯(トッピング：**小田原産梅干**) 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干しした小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。

上記のほか、**シウマイ**3個、玉子焼き、煮物(穂先筍、蓮根、梅型人参)、筍煮、菜の花醤油漬け、桜餅

※赤字は神奈川県産品

■ 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:西村 浩明、柴田 菜都美、若林 隆三

TEL:045-441-8918(直)

TEL:045-441-8851(代)

FAX:045-453-2452

URL:<http://www.kiyoken.com/>

