

平成26年11月14日

「横濱チャーハン」の兄弟分、登場！
「横濱ピラフ」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11月15日(土)より、「横濱チャーハン」の兄弟分として「横濱ピラフ」(税込600円)を発売いたします

「横濱ピラフ」は、トルコが発祥とされる日本でも人気のピラフを、昭和初期から培ってきたチャーハン作りの技術により、崎陽軒らしく冷めてもおいしい、パラパラとした本格的な味わいに仕上げたお弁当です。

チャーハンで培った技術を応用したことから、先行する「横濱チャーハン」にあやかり、おかずやパッケージ、お弁当箱、価格に至るまで「横濱チャーハン」と対になった内容です。

「横濱チャーハン」で人気の鶏のチリソースは、チキンのクリーム煮に。昔ながらのシウマイは、デミグラスソースで和えた昔ながらのシウマイにというように、中華風の「横濱チャーハン」に対し、洋風の「横濱ピラフ」というコンセプトで作りました。

「横濱チャーハン」と「横濱ピラフ」。二つの兄弟弁当を、気分に合わせてお楽しみください。

■ 製品内容

名称	横濱ピラフ
価格	税込600円
販売期間	平成26年11月15日(土)～通年
取扱店舗	東京を中心とした約50店舗、および神奈川県約20店舗
内容	
ピラフ (トッピング:海老、 グリーンピース)	魚介類のブイヨンで炊いたご飯を、チャーハン作りで培った技術で冷めてもおいしい、パラパラのピラフに仕上げました。バターとワインが香る、本格的な味わいをお楽しみください。
チキンのクリーム煮	揚げたチキンをクリーミーなホワイトソースで煮込みました。コク深い味わいが食欲をそそります。
昔ながらのシウマイ デミグラスソース和え	横濱名物シウマイをデミグラスソースで和え、洋風にアレンジ。好評発売中のレシピ本『崎陽軒のシウマイレシピ70』でも紹介している、相性抜群の組み合わせです。
スクランブルエッグ	ふわふわ優しい味わいのスクランブルエッグ。
パプリカピクルス	彩り鮮やかなパプリカのピクルス。さっぱりとして口直しにぴったりです。

■ 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:045-441-8904
URL:<http://www.kiyoken.com/>

