

春季限定 ‘桜えび’ と ‘いとより鯛’ をメインにした彩り豊かなお弁当

## 「桜えびごはん弁当～いとより鯛の若狭焼き入り～」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「桜えびごはん弁当～いとより鯛の若狭焼き入り～」(税込1,080円)を期間限定にて発売いたします。

桜えびのピンク、グリーンピース・アスパラガスの緑、錦糸玉子の黄色が鮮やかな「桜えびごはん」とあっさりとした白身魚の「いとより鯛の若狭焼き」をメインにした春から初夏にかけての期間限定のお弁当です。「筍の姫皮」「セリ」「フキ」が春の訪れを感じさせ、アスパラガスやソラマメが初夏への季節の移ろいを演出します。

季節限定「桜えびシウマイ」とお馴染みの「昔ながらのシウマイ」の食べ比べも楽しい「桜えびごはん弁当～いとより鯛の若狭焼き入り～」をご賞味ください。

### ■ 製品内容

名称 桜えびごはん弁当～いとより鯛の若狭焼き入り～  
 価格 税込1,080円  
 販売期間 平成26年3月1日(土)より平成26年5月6日(火)(予定)  
 取扱店舗 東京を中心とした約50店舗、および横浜地区約15店舗

#### 内容

- ・桜えびとグリーンピースの炊き込みご飯(トッピング:錦糸玉子、アスパラガス塩ゆで) 桜えびとグリーンピースの風味、トッピングの錦糸玉子とアスパラガスが豊かな彩りを添える炊き込みごはん。ハレの日にもおすすめです。
  - ・いとより鯛の若狭焼きそら豆の塩ゆで添え あっさりとした白身魚のいとより鯛をほんのり塩味の効いた若狭焼きに。そら豆の塩茹でを添えました。
  - ・桜えびシウマイ 桜えびと程よい大きさにカットしたシャキシャキの筍、二つの旬の食材が絶妙な風味と食感を演出します。
  - ・豆乳入り五目真丈煮、梅人参旨煮、フキ青煮、穂先筍煮、かぼちゃ旨煮、こんにゃくピリ辛煮、筍煮 野菜が入った五目真丈や、花型の人参、春のフキなど、彩りのよい旬の煮物と、定番人気の煮物をたっぷりと盛合せました。
  - ・筍姫皮とセリのお浸し 筍の姫皮の柔らかな食感と春のセリのお浸しです。
  - ・桜餡の水饅頭 桜餡を入れた一口サイズの水饅頭です。
- 上記のほか、昔ながらのシウマイ、厚焼き玉子

### ■ 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/>

