

平成26年9月30日

「かながわ再発見キャンペーン」タイアップ商品
「秋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10月1日(水)より「秋のかながわ味わい弁当」(税込900円)を期間限定で発売いたします。

これは行政や観光協会、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神奈川の味覚が詰まったお弁当を発売するもので、8回目を迎えます。

「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに横浜名物「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をたっぷり味わえる内容に仕上げました。

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、きのこ鶏肉、人参、ごぼうの旨み豊かな「鶏きのこごはん」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	秋のかながわ味わい弁当
価格	税込900円
販売期間	平成26年10月1日(水)より平成26年11月30日(日) 予定
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**と舞茸とさつまあげの炒め煮 やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、舞茸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。
- ・ 鶏きのこごはん(トッピング: 紅葉型人参) きのこ(舞茸、平茸)の風味、鶏肉、人参、ごぼうの旨み豊かな炊き込みごはん。秋らしく紅葉型人参のトッピングにもこだわりました。
- ・ 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(椎茸、人参)、筍煮、刻み高菜漬け、大学芋

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

