

おいしい秋、色づきました。

『秋穫シリーズ』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9月1日(月)より、おいしい秋を色どる『秋穫シリーズ』として期間限定商品を発売いたします。行楽や運動会のシーズンがピークを迎える中、崎陽軒の見た目も鮮やかなおいしい秋を満喫してください。

■ 製品内容

<p>🍁 「おべんとう秋」 (税込680円) ※常温販売</p> <p>これまでも、シウマイ弁当に次ぐ人気を誇ってきた「季節のおべんとう」シリーズがこの秋、季節感、おいしさにさらに磨きをかけてリニューアルいたします。</p> <p>5種類のきのこ(舞茸、平茸、椎茸、ぶなしめじ、えのき茸)や山くらげ、さつま芋、銀杏、秋鮭といった秋の味覚を、食感、香り、見た目にもお楽しみいただけるよう様々な味わいに仕上げました。中でも、昨年以上に風味豊かにふっくらと炊き上げた「鶏きのこご飯」が自信作です。</p> <p><内容>鶏きのこご飯(トッピング:銀杏、紅葉型人参)、秋鮭の塩焼き、胡麻入り肉団子、椎茸と舞茸入り真丈煮、山くらげとえのき茸とぶなしめじの和え物、大学芋、シウマイ、煮物(乱切り蓮根白煮、椎茸煮、乱切り人参煮)、玉子焼き、ピリ辛大根漬</p>	
販売期間	平成26年9月1日(月)～11月30日(日) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

<p>🍁 「きのこシウマイ」 (6個入 税込630円) ※常温・冷蔵販売</p> <p>大きめにカットした国産の4種類のきのこ(椎茸、舞茸、エリンギ、ぶなしめじ)と豚肉を混ぜ合わせ、鶏だしで旨み豊かな味わいに仕上げました。きのこの食感と旨みが口の中いっぱい広がるシウマイです。</p> <p>今年も“より便利に”「きのこシウマイ」をお楽しみいただけるよう、すぐに召し上がっていただける常温タイプとお土産にも便利にご利用いただける冷蔵タイプをご用意いたしました。冷蔵タイプは、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。お召し上がりいただくシーンに合わせてお選びください。</p>	
販売期間	平成26年9月1日(月)～11月30日(日) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

<p>🍁 「横濱月餅 焼き芋」 (1個 税込160円 3個入 税込530円) ※常温販売</p> <p>さつまいも本来のおいしさを味わっていただけるよう、焼き芋のような“ほろっ”とした食感のやさしい味わいに焼き上げた月餅が人気に応え今年も登場いたします。</p> <p>国産の高系14号種のさつまいもを使用した焼き芋餡は、一般的な餡よりも水分の少ない状態までじっくりと練り上げた火取り餡にすることで、“ほろっ”とした食感を生み、国産のベニアズマ種のさつまいもを皮付き角切りで練り込むことで、さつまいもの“甘み”もお楽しみいただけます。</p> <p>今年の十五夜は9月8日(月)。9月1日(月)～9月8日(月)は、十五夜にあわせ、名月に映えるかわいらしい兎(うさぎ)をモチーフにした特別パッケージです。</p>	
販売期間	平成26年9月1日(月)～11月30日(日) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

■ 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

TEL: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/

