




彩り豊かな「食」を通して春を感じる
『春のうららか彩食シリーズ』 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2月1日(土)より、春の柔らかな陽射しのように彩り豊かな「食」を通して春を感じる『春のうららか彩食シリーズ』を発売いたします。この季節ならではの、崎陽軒のお届けする春味をお楽しみください。


■ 製品内容

<p> 「おべんとう春」(税込650円) ※常温販売</p> <p>春告げ魚といわれる「鱈(サワラ)の塩焼き」、「ふき」や「わらび」を使った「山菜ごはん」をはじめ、「筍」、「菜の花」といった旬の食材と、可愛らしい「花型しんじょう煮」、桜香る「桜餡入り小粒大福」など見た目の季節感にもこだわり、春をイメージしたお弁当に仕上げました。春のうららかな陽気とともに、「おべんとう春」をお楽しみください。</p> <p><内容> 山菜ごはん(トッピング:ふき)、鱈(サワラ)の塩焼き、煮物(花型しんじょう煮、花型がんもどき煮、いちょう切筍煮、こんにゃくピリ辛煮、乱切り人参煮、丸蓮根白煮)、菜の花と人参とちりめんじゃこの和え物、つくね煮、シウマイ、玉子焼き、桜大根漬け、桜餡入り小粒大福</p>	<p> 「桜えびシウマイ」(6個入:税込600円) ※冷蔵販売</p> <p>春季限定のシウマイとして人気の高い「桜えびシウマイ」が今年も期間限定での登場です。桜えびとほど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。また、シウマイの皮を淡い桜色にしたことにより、見た目にも春らしいシウマイに仕上げました。「おいしさ長もちシリーズ」と同一の包装フィルムを採用することにより、電子レンジで、できたてアツアツの「桜えびシウマイ」を簡単にお召し上がりいただけるようになりました。この季節しか味わえない、春の旬を楽しむシウマイをわさび醤油でさっぱりとお召し上がりください。</p>
<p>販売期間 平成26年2月1日(土)～4月15日(火) 予定</p>	<p>販売期間 平成26年2月1日(土)～4月中旬予定</p>
<p>取扱店舗 神奈川・東京を中心とした約150店舗</p>	<p>取扱店舗 神奈川・東京を中心とした約150店舗</p>

■ 製品写真



上からおべんとう春、横濱月餅 さくら、桜えびシウマイ

<p> 「横濱月餅 さくら」(1個:税込150円 3個入:税込500円) ※常温販売</p> <p>毎年、大変ご好評をいただいている「横濱月餅 さくら」が今年も期間限定にて登場します。塩漬けた桜の花びらとほのかなピンク色をした桜花餡は、桜のやさしい香りと甘さのなかに、ほんのりとした塩味が絶妙な味わいを生みだします。桜の花をあしらった春のおとずれを感じさせるかわいい月餅です。また、専用手提げ袋がついた3個入は、ちょっとしたおみやげやご贈答にもおすすめです。うららかな春の陽気を「横濱月餅 さくら」と一緒にお楽しみください。</p>
<p>販売期間 平成26年2月15日(土)～4月中旬予定</p>
<p>取扱店舗 神奈川・東京を中心とした約150店舗</p>

■ 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:045-453-2452
URL:<http://www.kiyoken.com/>

