

新緑の映える、爽やかな陽気にぴったり！

『初夏の爽やか旬食シリーズ』 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4月16日(水)より、爽やかな風、生き生きとした新緑、キラキラとした日差し、そんなすがすがしい季節を「食」で表現した『初夏の爽やか旬食シリーズ』を発売いたします。

崎陽軒がお届けする初夏の爽やかな味わいをお楽しみください。

■製品内容

<p>「おべんとう初夏」(税込670円) ※常温販売</p> <p>「カツオ」「山菜(ぜんまい、ふき)」「お茶」といった初夏ならではの食材を使い、様々なおかずを少しずつお楽しみいただける、爽やかな陽気にぴったりのお弁当に仕上げました。</p> <p>シャキッとしたり「ふき」やみずみずしい「水まんじゅう」など食感や見た目もお楽しみいただけるお弁当です。</p> <p>行楽に出かけたくなるこの季節、ぜひ「おべんとう初夏」とともにお出かけください。</p> <p><内容></p> <p>白飯(トッピング:大根葉と小エビのごま和え)、カレイの黄身揚げ、ふきとカツオの含め煮、シウマイ、煮物(ぜんまい入り五目いなり煮、銀杏切筍煮、こんにやくピリ辛煮、かみつみれ煮、乱切り人参煮、丸蓮根白煮)、玉子焼き、梅きゅうり漬け、水まんじゅう(抹茶餡)</p>	<p>「おいしさ長もち とうふシウマイ」(6個入:税込580円) ※冷蔵販売</p> <p>過去に販売し、再販を望む声が多かった「とうふシウマイ」が、さらにおいしくなって再登場です。</p> <p>大豆の風味豊かなとうふを混ぜ込み、あっさりとした上品な味わいの、ふんわりやわらかな食感が楽しめるシウマイに仕上げました。生姜醤油でお召し上がりください。</p> <p>また、今年の「とうふシウマイ」は、電子レンジで簡単できたて!の「おいしさ長もちシリーズ」として初めての発売です。ご家庭で簡単にできたてアツアツの「おいしさ長もち とうふシウマイ」をお召し上がりいただけます。ぜひ、ご賞味ください。</p>
<p>販売期間 平成26年4月16日～平成26年6月15日予定</p>	<p>販売期間 平成26年4月16日～平成26年6月15日予定</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



上からおべんとう初夏、横濱月餅 白桃、おいしさ長もち とうふシウマイ

<p>「横濱月餅 白桃」(1個:税込160円 3個入:税込530円) ※常温販売</p> <p>新緑色のみずみずしく爽やかな若桃(幼果)をまるごと一粒使用した月餅が、さらにおいしくなって本年も登場します。</p> <p>国産の白桃を小さいうちに摘み、種まで丸ごと食べられる柔らかさまで煮た若桃は、ほど良い酸味と桃の凝縮された味わいが特長です。若桃を包み込む白桃餡は、甘くやわらかな白桃の果肉と白桃のリキュールを加えた芳醇な香りが広がる、風味豊かな味です。</p> <p>すがすがしい初夏の訪れを「横濱月餅 白桃」でお楽しみください。</p>
<p>販売期間 平成26年4月16日～平成26年6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:045-441-8904
URL:<http://www.kiyoken.com/>

