

平成27年9月9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27年9月15日(火)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。

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、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」。毎年の人気にお応えして、本年も「秋のかながわ味わい弁当」を発売いたします。

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に加え、「舞茸」「平茸」「ぶなしめじ」などのきのこやさつま芋といった、秋の味覚をたっぷりと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で、鶏やきのこの旨み豊かな「鶏きのこご飯」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27年9月15日(火)より平成27年11月30日(月) 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に仕上げました。
- ・ **三浦産芽ひじき**とぶなしめじとさつま揚げの炒め煮 やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、ぶなしめじとさつま揚げとともに、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。
- ・ 鶏きのこご飯(トッピング: 紅葉型人参) きのこと(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飯。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 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干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。(トッピング: **小田原産梅干**)
- ・ 上記のほか、昔ながらの**シウマイ**3個、玉子焼き、煮物(椎茸、人参、蓮根)、筍煮、ピリ辛大根漬、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、
高井 未希、金田 祐輔
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <http://www.kiyoken.com/>

