

お母さんに感謝の気持ちをこめて。こころをつなぐお弁当

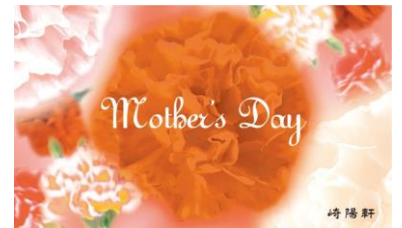
「母の日弁当」発売

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5月8日(金)より5月10日(日)までの期間・数量限定にて「母の日弁当」(税込1,250円)を発売いたします。

毎年ご好評をいただき、今年で6年目を迎える「母の日弁当」は、“色々なおかずを少しずつ食べたい”という多くの女性の希望を叶えるため、小さな9つの仕切りの中に多彩な「おいしさ」と「お祝いの気持ち」を上品に表現しました。

「赤飯」「金目鯛入り茶飯」「桜の花を飾った白飯」の3種の味が楽しめるごはんをはじめ、「合鴨ロース」や、ふっくらやわらかい「白糸鱈のフカヒレあんかけ」、「デザート」など女性なら誰もがちょっとうれしくなるようなおかずを仕切りいっぱい詰合せた、お母さんの笑顔こぼれるお弁当に仕上げました。

セットでお渡しするメッセージカードを添えて、お母さんへの感謝の気持ちを「母の日弁当」と共に伝えてみてください。



■ 製品内容

名称 母の日弁当 (オリジナルメッセージカード付)

価格 税込1,250円

店頭販売 【神奈川県エリア一部店舗】 平成27年5月8日(金)、9日(土)、10日(日)

【東京エリア一部店舗】平成27年5月9日(土)、10日(日)

予約販売 神奈川県・東京を中心とした約150店舗

神奈川県は5月8日(金)、9日(土)、10日(日)

東京エリアは5月9日(土)、10日(日)のみ引き渡し可

(※神奈川県はお渡し前日の12時まで、東京エリアはお渡し2日前の閉店時まで予約受付)

内容

・赤飯(粟)、白飯(桜の花)、金目鯛入り茶飯(山セリ)

特別な日にぴったりなお赤飯、ちょっぴり塩味の効いた桜の花が香る白飯、旨味溢れる金目鯛入り茶飯とどれも魅力的な3種類のご飯です。

・合鴨ロース煮

やわらかく仕上げた合鴨ロースで、ちょっと贅沢な気分。

・白糸鱈のフカヒレあんかけ

クセのない白糸鱈をフカヒレ入りのあんで絡めました。

・いかの香り揚げ

ごまの風味豊かな、いかの揚げものです。

・花餅

花の形がかわいい見た目にもおいしいデザートです。

上記のほか、昔ながらのシウマイ、煮物(有頭海老の具足煮、帆立酒塩煮、南瓜煮、梅型人参煮、黒花豆煮、にしんの昆布巻き、穂先筍煮)、厚焼き玉子、菜の花漬、桜漬

■ 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、

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/>

