

この冬のとっておき。

『冬のほっこり美食シリーズ』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27年12月1日(火)より、寒い冬に美味しい「食」で心までもほっこりと満たされてほしいとの思いから『冬のほっこり美食』シリーズを発売いたします。

この季節ならではの、崎陽軒がお届けする冬の味覚をお楽しみください。

■製品内容

<p>「おべんとう冬」(税込680円) ※常温販売</p>	
<p>帆立の貝柱と昆布を炊き込んだ「帆立ご飯」は、帆立の上品な味わいに昆布の旨みが加わったこだわりの味。おかずには、ふっくらと焼き上げた「赤魚の照り焼き」、身体を温める効果があるといわれる生姜を使用した「鶏の生姜煮」、旬の小松菜を使用した「小松菜とえのきだけと人参の和え物」など、色々なおかずを少しずつ楽しめるお弁当に仕上げました。雪のように白い「小粒大福」が見た目にも冬らしさを演出するかわいらしいお弁当です。</p> <p>&lt;内容&gt; 帆立ご飯(トッピング:帆立のしぐれ煮、錦糸玉子)、赤魚の照り焼き、鶏の生姜煮、蓮根白煮、小松菜とえのきだけと人参の和え物、昔ながらのシウマイ、筍煮、玉子焼き、梅きゅうり漬け、小粒大福(白餡)</p>	
販売期間	平成27年12月1日(火)～平成28年1月31日(日) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

<p>「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」(6個入 税込720円) ※冷蔵販売</p>	
<p>冬に旬を迎える高級魚「金目鯛」が冬季限定のシウマイとして初登場。まるで金目鯛の煮付けのような豊かな旨みと、口の中でほろっとほぐれるふっくらとした食感を、一粒のシウマイに閉じ込めました。</p> <p>お土産にも便利にご利用いただける冷蔵の「おいしさ長もちシリーズ」ですので、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。添付の生姜を添えて召し上がりください。</p>	
販売期間	平成27年12月1日(火)～平成28年1月31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 チョコ&amp;チョコ」(1個 税込160円 3個入 税込530円) ※常温販売</p>	
<p>甘さ控えめながらもコクのある風味を追求した、チョコレート月餅。北海道産の小豆餡にチョコを加えたチョコレート餡で、なめらかなチョコクリームを包み込んだ、2層の深い味わいがお楽しみいただける月餅に仕上げました。</p> <p>クリスマス、バレンタインデーなど、華やかなシーンにもぴったりのプチギフト感覚の3個入もご用意しました。冬にしか味わえない「横濱月餅 チョコ&amp;チョコ」をお楽しみください。</p>	
販売期間	平成27年12月1日(火)～平成28年2月14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



上から「おべんとう冬」、「横濱月餅 チョコ&チョコ」、「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」

■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  
フリーコール: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/>

