

駅弁誕生130周年記念 日本固有の駅弁文化の発祥をモチーフにした特別なお弁当

## 「おにぎり辨當」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4月1日(水)より駅弁誕生130周年を記念して「おにぎり辨當」(税込600円)を期間・数量限定にて発売いたします。

駅弁が誕生したのは明治18(1885)年、宇都宮駅にて竹皮でおにぎりたくあんを包んだものが始まりとされています。そこで崎陽軒では、独自のもちもちとしたご飯がおいしい白飯と赤飯でお祝い感を演出したおにぎりをメインに、「昔ながらのシウマイ」、人気の「筍煮」をはじめとする煮物類、たくあんが入った、当時の駅弁と現在の崎陽軒が融合した特別なお弁当をつくりました。

崎陽軒の「おにぎり辨當」で、古き良き日本固有の駅弁文化に想いを馳せてみてはいかがでしょうか。

### ■ 製品内容

名称	「おにぎり辨當」
価格	税込600円
販売期間	平成27年4月1日(水)より平成27年4月14日(火)(予定)
取扱店舗	[神奈川エリア]横浜駅中央店、横浜駅京浜東北・根岸線ホーム店、横浜駅東海道線下りホーム店、川崎駅コンコース店、キュービックプラザ新横浜店 [東京エリア]上野駅店、新宿駅店
取扱時間	神奈川エリア 9:00~13:00(横浜駅は8:00~)販売 東京エリア 10:30~13:00販売
販売数量	1日 50個(限定) 神奈川エリア 1日5~13個※店舗ごとに異なる 東京エリア 1日5個/各店舗

### 内容

- ・白飯おにぎり  
(トッピング:小田原産梅干し)
  - ・赤飯おにぎり
- 駅弁誕生130周年のお祝いらしく、おめでたい赤飯と白飯のおにぎりを包みました。崎陽軒自慢のもちもちとしたご飯に、小田原産梅干しは相性抜群です。ご飯そのもののおいしさをお楽しみください。
- ・昔ながらのシウマイ
- 崎陽軒らしく、豚肉と干帆立貝柱の風味豊かな冷めてもおいしい横濱名物シウマイを添えました。
- ・煮物  
(筍煮、椎茸煮、梅型人参煮)
- 人気の筍煮に加え、優しい味付けの煮物がおにぎりによく合います。
- ・たくあん
- 箸休めに、おにぎりと共に。

### ■ 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/>

