

平成28年8月30日

**かながわの名産品とともに秋を味わうお弁当**
**「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28年9月1日(木)より、「秋のかながわ味わい弁当」(税込930円)を期間限定で発売いたします。

神奈川県内への観光客の増加を図るため、県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」が登場いたします。

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」「ぶなしめじ」などのきのこや「かぼちゃ」「さつまいも」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、鶏やきのこの豊かな旨みを炊き込んだ「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930円
販売期間	平成28年9月1日(木)より平成28年11月30日(水) 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生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
- ・ **三浦産芽ひじき**とぶなしめじとさつまいもの炒め煮 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いも揚げとともに、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(舞茸、ぶなしめじ)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(トッピング: **小田原産梅干**) 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干し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。

上記のほか、昔ながらのシウマイ、玉子焼き、椎茸煮、人参煮、筍煮、かぼちゃの素揚げ、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、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/>

