

平成28年11月29日

かながわの名産品とともに冬を味わうお弁当 「冬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12月1日(木)より、「冬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」。昨年初めて登場した「冬のかながわ味わい弁当」がご好評にお応えして本年も登場いたします。

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を中心に、「ごぼう」「こんにゃく」「高菜」などの素材を加え、冬を感じられ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、牛そぼろとごぼうの甘辛煮をトッピングした茶飯と「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	冬のかながわ味わい弁当
価格	税込930円
販売期間	平成28年12月1日(木)より平成29年1月31日(火) 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**と大豆とさつま揚げの炒め煮 三浦産の芽ひじきを、大豆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。
 - ・ 茶飯：(トッピング：牛そぼろとごぼうの甘辛煮) 醤油や出汁を炊き込んだ茶飯に、相性抜群の牛そぼろとごぼうを甘辛く煮付けてトッピングした、旨みたっぷりのご飯。
 - ・ 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**3個、こんにゃくのごま和え、玉子焼き、筍煮、人参煮、蓮根白煮、高菜漬、大福

※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/>

