

アツアツで楽しむ崎陽軒の冷蔵タイプのお弁当

「五目野菜あんかけ丼」「帆立と蟹のあんかけチャーハン」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11月16日(水)より「五目野菜あんかけ丼」(税込630円)、「帆立と蟹のあんかけチャーハン」(税込680円)を発売いたします。

駅弁文化が根底にある崎陽軒のシウマイやお弁当は“冷めてもおいしい”ことが大きな特長ですが、電子レンジでできたてのシウマイを味わえる「おいしさ長もちシリーズ」の売上は年々大きくなっておりま

す。そこで、お弁当でもできたてのおいしさを味わっていただけるよう冷蔵タイプのお弁当を2種開発しました。消費期限も常温タイプのお弁当より長く(製造日を含め4日間)、便利でおいしい商品です。

崎陽軒では、平成29年5月の稼働に向け、新弁当工場の増改修に着手します。新弁当工場では「変わりゆく時代のお客様ニーズに対応できる弁当製造工場」をコンセプトに、コンパクトで多機能な生産に対応していきます。この冷蔵タイプのお弁当は、新弁当工場の稼働に先駆けて、お客様ニーズを具体化したものです。新弁当工場の稼働により、多機能なお弁当づくりにチャレンジしていきます。

■ 製品内容

「五目野菜あんかけ丼」(税込630円)		「帆立と蟹のあんかけチャーハン」(税込680円)	
<内容>		<内容>	
白飯 崎陽軒の冷めてもおいしいご飯を、モチモチ食感そのままに、アツアツの状態でお楽しみいただけます。		玉子チャーハン 崎陽軒の冷めてもおいしいチャーハンを、パラっとした食感そのままに、アツアツの状態でお楽しみいただけます。 ※あんと相性から、チャーシューは使用していません。	
五目野菜あんかけ(トッピング:海老) 筍、人参、椎茸、ヤングコーン、青梗菜といった野菜と豚肉の様々な旨みと食感が楽しめる、優しい味わいのあん。		帆立と蟹のあんかけ(トッピング:紅ズワイ蟹、枝豆) 帆立、蟹といった海鮮素材の旨みを閉じ込めたあんに、色鮮やかな紅ズワイ蟹の棒肉と枝豆をトッピングしました。	
発売日	平成28年11月16日(水)～通年	発売日	平成28年11月16日(水)～通年
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約20店舗	取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約20店舗
販売形態	冷蔵	販売形態	冷蔵
消費期限	製造日を含め4日	消費期限	製造日を含め4日
<召し上がり方>			
・外装フィルムと商品名が記載された紙のパッケージを外してから電子レンジで加熱してください。 ・加熱の目安は500Wで4分30秒、600Wで4分です。 ・白飯、チャーハンにあんをかけて召し上がりください。			

■ 製品写真



(左) 「五目野菜あんかけ丼」
(右) 「帆立と蟹のあんかけチャーハン」



■ 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/>

