

平成29年11月29日

こころ温まる冬色づくし。

『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29年12月1日(金)より、寒い冬においしい「食」で心もほっこりと満たされる『冬のほっこり美食』シリーズを期間限定にて発売いたします。

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

「おべんとう冬」 (税込700円)	※常温販売
<p>しょう油と出汁の風味豊かな「茶飯」には、旬のごぼうと牛そぼろを甘辛く煮付けてトッピング。おかずには、ふっくらと焼き上げた「赤魚の塩だれ焼き」、ごぼうと人参が入った「ごぼう入りつみれのしょう油あんかけ」、旬の小松菜を使用した「小松菜とカニ風味蒲鉾とえのきと油揚げの和え物」など、冬ならではの素材を少しずつお楽しみいただけ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します。</p> <p><内容> 茶飯(トッピング:牛そぼろとごぼうの甘辛煮、錦糸玉子、グリーンピース)、赤魚の塩だれ焼き、ごぼう入りつみれのしょう油あんかけ、小松菜とカニ風味蒲鉾とえのきと油揚げの和え物、昔ながらのシウマイ、蓮根白煮、人参煮、筍煮、玉子焼き、しば大根漬け、小粒大福(白餡)</p>	
販売期間	平成29年12月1日(金)～平成30年1月31日(水)予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」 (6個入 税込740円)	※冷蔵販売
<p>冬に旬を迎える高級魚「金目鯛」を使用した冬季限定のシウマイが今年も登場。まるで金目鯛の煮付けのような豊かな旨みと、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。アクセントに添付の辛子を添えていただくと、一味違ったおいしさに。</p> <p>お土産にも便利にご利用いただける「おいしさ長もちシリーズ」の本商品は、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。</p>	
販売期間	平成29年12月1日(金)～平成30年1月31日(水)予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

「横濱月餅 チョコ&チョコ」 (1個 税込160円 3個入 税込530円)	※常温販売
<p>毎年ご好評いただいている、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の月餅。なめらかなチョコクリームを、北海道産小豆を使用したチョコレート餡で包みこみ、2層の深い味わいを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が多い季節に向けて、プチギフトにもぴったりの3個入も用意しております。</p> <p>また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の月餅5種がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込680円)も、「横濱月餅 チョコ&チョコ」が入って同日より販売いたします。</p>	
販売期間	平成29年12月1日(金)～平成30年2月14日(水)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、柴田 菜都美、高井 未希、
金田 祐輔、伊藤 亮、小川 萌子
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <http://www.kiyoken.com/>

