

平成29年2月13日

ちょっと贅沢なひとときを。「旬彩弁当シリーズ」

「蛤（はまぐり）ごはん弁当」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、ちょっと贅沢なひとときを演出する「旬彩弁当シリーズ」として、平成29年3月1日(水)より、「蛤(はまぐり)ごはん弁当」(税込1,080円)を期間限定にて発売いたします。

主役の「蛤ごはん」は、旨みあふれる蛤を山みつばとともに炊き込み、ごはんの上にも炊き上げた蛤をのせているため、蛤の深い旨みと味わいをお楽しみいただけます。

おかずには、旬の高級魚である姫鯛をふっくらと焼き上げた「姫鯛の昆布風味塩焼き」、同じく旬の桜えびを練り込んだ「桜えび入り真丈」、上品な味わいの「菜の花と湯葉ととびこの和え物」など、この季節ならではの味覚を堪能していただけるよう、こだわりの品々を盛り込みました。

崎陽軒の「蛤ごはん弁当」で、ちょっと贅沢なひとときをお過ごしください。

■ 製品内容

名称 蛤ごはん弁当
 価格 税込1,080円
 販売期間 平成29年3月1日(水)より平成29年5月7日(日)予定
 取扱店舗 東京を中心とした約50店舗、および横浜駅・新横浜駅周辺約15店舗

内容

御飯	蛤ごはん(トッピング: 錦糸玉子、蛤煮)	蛤の深い旨みと味わいをお楽しみいただけるこだわりの炊き込みごはん。蛤とともに炊き込んだ山みつばと、トッピングの蛤と錦糸玉子が、見た目にも華やかな逸品です。
小鉢	菜の花と湯葉ととびこの和え物 空豆	菜の花、湯葉、とびこの上品な味わいの和え物に、初夏に旬を迎える空豆を添えて色鮮やかに仕上げました。
八寸	特製シウマイ 厚焼き玉子 桜えび入り真丈	干帆立貝柱と豚肉が出逢って生まれたコクのある旨みが特長の特製シウマイ。ふんわりとした厚焼き玉子。桜えびの旨みを感じられる桜えび入り真丈は、ほんのりとした桜色が春らしさを感じさせます。
焼物	姫鯛の昆布風味塩焼き はじかみ	春から夏に旬を迎える高級魚姫鯛を、昆布だしに漬け込み、ふっくらと蒸し焼きに仕上げました。さっぱりとしたはじかみが彩りを添えます。
揚物	穂付き筍の十草揚げ	柔らかな穂付き筍を青海苔の香りが感じられる十草揚げに。
煮物	六角里芋白煮、鹿の子こんにゃく土佐煮、蓮根の金平風、人参旨煮、スナップエンドウ	里芋やこんにゃく、人参といった定番の煮物に加え、輪切りの蓮根を金平風に味付けた蓮根の金平風やスナップエンドウなど、様々な味わいや食感が楽しめる煮物。
甘味	よもぎ大福	よもぎを練り込んだ香りの良い生地が粒あんの甘さを引き立てます。

■ 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/>

