

平成29年2月13日

桃の節句をおいしくお祝い
「ひなまつり弁当」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29年3月1日(水)、2日(木)、3日(金)の3日間限定で「ひなまつり弁当」(税込1,000円)を発売いたします。

海老やとびこ、錦糸玉子、山せりの色合いが映える彩り豊かなちらし寿司に、お祝いの席にぴったりな「にしん昆布巻」や旬の食材を使用した「菜の花と蟹と筍姫皮(たけのこひめかわ)の和え物」などをあわせて添えた桃の節句のお祝いにふさわしいお弁当です。

華やかなひなまつり弁当で、桃の節句をおいしくお祝いし、ご家族の健やかな成長をお祈りしてみたいかがでしょうか。

■ 製品内容

名称	ひなまつり弁当
価格	税込1,000円
販売期間	平成29年3月1日(水)より平成29年3月3日(金)
取扱店舗	店頭販売:1日(水)、2日(木) 神奈川エリア約20店舗 3日(金) 神奈川エリア約70店舗
	予約販売:神奈川エリア約100店舗
販売数量	期間合計 約2,000食(予定)

内容

ちらし寿司 (トッピング:海老の酢ヅ、とびこ、味付け椎茸、山せり、蓮根の酢漬け、錦糸玉子)	海老の酢ヅ、とびこなどを使用した、見た目にも華やかなちらし寿司です。
にしん昆布巻き、花型海老真丈煮、人参含め煮、こんにゃくのピリ辛煮	お祝いの席にふさわしい「にしん昆布巻き」をはじめ、春らしさを感じる「花型海老真丈煮」、色鮮やかな「人参含め煮」などの煮物を盛り込みました。
菜の花と筍姫皮(たけのこひめかわ)と蟹の和え物	菜の花と筍姫皮に蟹を合わせ、上品な白だしの味わいに仕上げました。
三色団子	ひなまつりらしい3色の甘味。白(白餡)、ピンク(桜餡)、よもぎ(つぶ餡)とそれぞれ味が異なる一口サイズの大福です。
上記のほか、昔ながらのシウマイ、生姜の甘酢漬け	

■ 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/>

