

平成29年4月14日

かながわの名産品とともに初夏を味わうお弁当

**「初夏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29年4月16日(日)より、「初夏のかながわ味わい弁当」(税込930円)を期間限定にて発売いたします。

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」。本年も行楽のシーズンにピッタリな「初夏のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

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、「山菜」「よもぎ」といった初夏を感じられる食材を使用したこの季節ならではの弁当に仕上げました。ご好評の2種のご飯は、上品な味わいが広がる「山菜ご飯」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	初夏のかながわ味わい弁当
価格	税込930円
販売期間	平成29年4月16日(日)より平成29年6月15日(木) 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**とあさりと蓮根の炒め煮

三浦産の芽ひじきをあさりと蓮根と共に炒めました。ごま油の香りが食欲をそそるごはんが進むおかずです。

・ **小田原蒲鉾**

弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。

・ 山菜ご飯

わらびや山みつばなどの山菜と人参を炊き込んだ、彩り豊かな山菜ご飯。昆布だしを効かせ、上品な味わいに仕上げました。

・ 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、筍煮、がんも煮、蓮根煮、人参煮、玉子焼き、きゅうりとみょうがのしば漬け、よもぎ大福

※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/>

