

上品な旬の味覚を味わう「松花堂弁当シリーズ」第二弾

「松花堂弁当 ～冬～」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、「懐石料理」を意識し、旬の味覚や崎陽軒自慢のご飯、おかずを詰め合わせたシリーズ「松花堂弁当」の第二弾として、冬季限定「松花堂弁当 ～冬～」(税込1,200円)を発売いたします。同シリーズ第一弾の「松花堂弁当 ～秋～」は、松茸ごはんを始めとした上品な秋の味覚がお楽しみいただけると、ご好評をいただきました。

今回初登場となる「松花堂弁当 ～冬～」は、冬の味覚として上品な旨味を楽しむ「蟹ごはん」や、見た目にも豪華な「蟹爪入り真丈の薄衣揚げ」、旬の春菊を使用した「春菊と根菜とぶなしめじのお浸し」といったこの季節ならではの味わいと、シリーズ定番の焼き物として、高級魚「銀だら」の麹味噌焼きが入った、ちょっぴり贅沢なひと時を楽しんでいただけるお弁当です。崎陽軒の「駅弁」とは一味異なる、こだわりの味わいをぜひご堪能ください。

■ 製品内容

名称	松花堂弁当 ～冬～
価格	税込1,200円
販売期間	平成29年12月1日(金)より平成30年2月28日(水)予定
取扱店舗	東京を中心とした約50店舗、および神奈川エリア約30店舗

御飯	蟹ごはん(蟹棒肉煮、錦糸玉子) 白飯(白胡麻)	蟹の出汁を使って旨味たっぷりに炊き上げ、紅ずわい蟹の棒肉をトッピングした見た目にも華やかな蟹ごはんと崎陽軒自慢のモチモチとした白飯の2種の御飯をお楽しみいただけます。
小鉢	彩り野菜の白和え 春菊と根菜とぶなしめじのお浸し	小鉢として、優しい甘みとなめらかなコクを感じる野菜の白和えとともに、冬に旬を迎える春菊と、蓮根、人参、ぶなしめじ、油揚げを和えたさっぱりとした味わいのお浸しを添えました。
八寸	昔ながらのシウマイ だし巻き玉子	豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の「昔ながらのシウマイ」と、だしの旨みを効かせた「だし巻き玉子」を詰め合わせました。
焼物	銀だらの麹味噌焼き はじかみ	高級魚「銀だら」の味わいを存分に引き出したこだわりの焼き魚。麹味噌に漬けこみ、ふっくらと焼きあげました。
揚物	蟹爪入り真丈の薄衣揚げ	季節の揚げ物として、見た目にも豪華な蟹爪を蟹身入りの真丈地で包みこみ、丁寧に揚げました。
煮物	南瓜旨煮、穂先筍煮、 蓮根白煮、茄子の揚げ浸し	茄子の揚げ浸しや南瓜旨煮など、それぞれの個性を活かした優しい味わいの4種の煮物がお楽しみいただけます。
甘味	大福	粒あんを包みこんだ、かわいらしい大福です。

■ 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、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/>

