

2018年1月30日

かながわの名産品とともに春を味わうお弁当 「春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、2018年2月1日(木)より期間限定にて、「春のかながわ味わい弁当」(税込930円)を販売いたします。

神奈川県内への観光客の増加を図るため、県とタイアップし、「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」。本年も春の行楽にピッタリな「春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、「筍」や「山菜」など春らしい食材を加え、味わいにも見た目にもこだわった内容に仕上げました。ご好評の2種のごはんを詰めたお弁当スタイルで、春ならではの「筍ご飯」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	春のかながわ味わい弁当
価格	税込930円
販売期間	2018年2月1日(木)より2018年4月15日(日)予定
取扱店舗	神奈川エリア約100店舗

筍ご飯	春に旬を迎える筍を炊き込んだご飯。油揚げを加えることで、深みのある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。
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 山菜とさつま揚げの炒め煮	三浦産の芽ひじきを、山菜とさつま揚げとともに炒めました。山菜の香りとごま油の風味が三浦産芽ひじきを引き立てます。
小田原蒲鉾	弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
上記のほか、昔ながらのシウマイ、筍煮、梅人参、丸蓮根白煮、五目揚げ豆腐、玉子焼き、きゅうりと大根の漬物、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、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/>

