

2018年2月26日

上品な旬の味覚を味わう「松花堂弁当シリーズ」第三弾
「松花堂弁当 ～花～」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3月1日(木)より、「懐石料理」を意識し、内容にこだわった「松花堂弁当」シリーズの第三弾として、「松花堂弁当 ～花～」(税込1,200円)を販売いたします。

今回初登場となる「松花堂弁当 ～花～」は、春から初夏の味覚として、深い旨みと味わいを楽しむ「蛤(はまぐり)ご飯」、旬の菜の花と姫竹を使用した「菜の花と姫竹と鶏ほぐし身の鰹(かつお)風味和え」や、シリーズ定番の「銀だらの趣味噌焼き」などが入った、ちょっぴり贅沢なひと時をお楽しみ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 ～花～
価格	税込1,200円
販売期間	2018年3月1日(木)より2018年5月31日(木) 予定
取扱店舗	東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約30店舗

御飯	蛤(はまぐり)ご飯 (トッピング:蛤煮) 白飯(トッピング:白胡麻)	蛤(はまぐり)の深い旨みと味わいをお楽しみいただける、こだわりの蛤ご飯。蛤とともに炊き込んだ山セリと、トッピングの蛤が、見た目にも華やかな逸品です。崎陽軒自慢のモチモチとした白飯とともに、2種のご飯をお楽しみいただけます。
小鉢	彩り野菜の白和え 菜の花と姫竹と鶏ほぐし身の鰹 (かつお)風味和え	優しい甘みとなめらかなコクを感じられる野菜の白和えとともに、旬を迎える菜の花と姫竹、鶏のほぐし身、人参、とびこを鰹(かつお)風味に和えた、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」。
焼物	銀だらの趣味噌焼き 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。趣味噌に漬けこみ、ふっくらと焼きあげました。
揚物	タラの芽の天ぷら	旬のタラの芽を使用した天ぷら。豊かな風味とほのかな苦みをお楽しみいただけます。
蒸物	桜えび入り二色真丈	桜えびの豊かな旨味と桜色が、見た目にも味わいにも春らしさを感じさせます。
煮物	南瓜旨煮、蓮根白煮、茄子の揚げ浸し、穂先筍煮、花型人参煮	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、優しい味わいの煮物をお楽しみいただけます。お弁当の名称にちなんで、花形の人参煮が加わりました。
甘味	抹茶大福	抹茶あんを包みこんだ、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/>

