

2018年4月13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2018年4月16日(月)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、「わらび」や「あさり」といった初夏を感じられる食材を使用し、この季節ならではの弁当に仕上げました。ご好評の2種のご飯を詰めたスタイルで、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 | 2018年4月16日(月)より2018年6月15日(金) 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**と白滝とあせりとわらびの炒め煮      三浦産の芽ひじきをあせりとわらびとともに炒めました。ごま油の香りが食欲をそそる、ご飯が進むおかずです。
- ・ **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、人参煮、がんもどき煮、蓮根煮、玉子焼き、きゅうりとみょうがのしば漬け、レモンわらびもち

※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、  
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/>

