

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、2019年2月1日(金)より期間限定にて、「春のかながわ味わい弁当」(税込960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」「キャベツ」「菜の花」といった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960円
販売期間	2019年2月1日(金)より2019年4月15日(月)予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150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。
三浦産芽ひじきとキャベツと油揚げの炒め煮	三浦産芽ひじきをキャベツ、油揚げ、人参とともに炒めました。旬のキャベツの食感と、ごま油の豊かな風味が特長です。
小田原蒲鉾	弾力のある小田原蒲鉾は、味わいとともに、その食感をお楽しみいただけます。
上記のほか、昔ながらのシウマイ3個、筍煮、人参煮、蓮根煮、ふんわり花形豆腐煮(菜の花入り)、玉子焼き、浅漬風三色彩り漬け、大福(つぶ餡)	

※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、金田 祐輔、  
伊藤 亮、小川 萌子、陳 思慧  
TEL: 045-441-8918(直)  
045-441-8851(代)  
FAX: 045-441-8904  
URL: <http://www.kiyoken.com/>

