



2019年6月14日


さらり、夏ごち。


『夏の涼食シリーズ』 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6月16日(日)より、暑い夏でもさっぱりと召し上がっていただける『夏の涼食シリーズ』を期間限定で発売いたします。
この季節ならではの、崎陽軒のお届けする旬の味覚をお楽しみください。

■商品内容

 「おべんとう夏」 (税込730円) ※常温販売	
<p>この時期ならではの素材を少しずつ詰め合わせた、夏を楽しむお弁当です。</p> <p>夏に旬を迎える「太刀魚(タチウオ)」はふっくらとした食感と、青のりのさわやかな香りが楽しめる磯辺揚げに。崎陽軒自慢のもちもちとした白飯には、見た目にも夏らしく枝豆とちりめんじゃこの炒り煮をトッピングしました。</p> <p>そのほかにも、コリッとしたくきわかめとぷるんとした寒天の食感が心地よい酢の物や、デザートには夏みかん風味わらびもちなど、暑い夏でもさっぱりと召し上がっていただけるよう趣向を凝らした、この季節にぴったりなお弁当です。</p> <p><内容> 白飯(トッピング:枝豆とちりめんじゃこの炒り煮)、太刀魚(タチウオ)の磯辺揚げ、鶏の照り焼き、とうもろこしの寄せ揚げ、人参煮、筍煮、くきわかめと寒天とクラゲととびこの酢の物、昔ながらのシウマイ2個、玉子焼き、きゅうりと高菜となすの漬物、夏みかん風味わらびもち</p>	
販売期間	2019年6月16日(日)より2019年8月31日(土) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

 「いかシウマイ」 (6個入 税込670円) ※冷蔵販売	
<p>甘みのある紋甲いか、夏が旬の枝豆、シウマイには欠かせない豚肉が生み出す旨みに昆布だしの風味をプラスした、いつもとは一味違う、冷たくひやしてわさび醤油で召し上がっていただくシウマイです。</p> <p>ひんやりおいしい“お刺身感覚”のシウマイをぜひ、お楽しみください。</p>	
販売期間	2019年6月16日(日)より2019年8月31日(土) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

 「横濱月餅 オレンジ」 (1個 税込160円) ※常温販売	
<p>オレンジピールのほんのりとした苦味がアクセントのオレンジ餡が、マンダリンオレンジとバレンシアオレンジを使用した甘酸っぱいゼリーを包みこんだ、夏にぴったりの爽やかな月餅です。</p> <p>冷やすことでゼリーの食感と酸味、隠し味に使用したミントリキュールの爽やかな風味が際立ち、よりおいしく召し上がっていただけます。</p> <p>また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の5種類の月餅がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込680円)や、お土産に最適な「横濱月餅 10個入」(税込1,400円)、「横濱月餅 15個入」(税込2,060円)も、「横濱月餅 オレンジ」が入って同日より販売いたします。</p>	
販売期間	2019年6月16日(日)より2019年8月31日(土) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

■商品写真


上から「おべんとう夏」、「横濱月餅 オレンジ」、「いかシウマイ」

■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、
小川 萌子、陳 思慧、山口 奈津美
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <http://www.kiyoken.com/>