

2019年6月14日

上品な旬の味覚を味わう「松花堂弁当」シリーズ
「松花堂弁当 ～夏～」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、「松花堂弁当 ～夏～」(税込1,250円)を期間限定で販売いたします。「懐石料理」を意識し、崎陽軒自慢のご飯やこだわりのおかず、旬の味覚を詰め合わせ、その季節ならではの内容をお楽しみいただける「松花堂弁当」。本年も夏季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～夏～」が登場いたします。

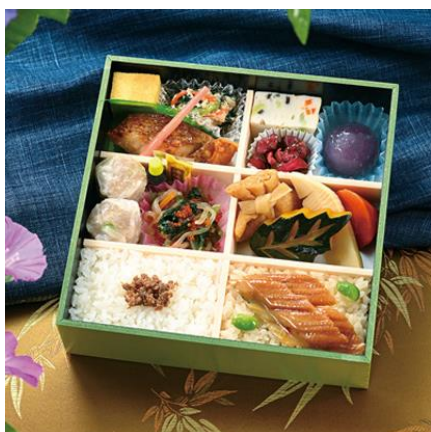
上品な味わいの茶飯に、やわらかな煮穴子をのせた「穴子ごはん」や、さっぱりとした花わさびの辛味を楽しむ「花わさびと白滝ととびこの和え物」といった夏の味覚に加え、風味よく焼きあげた「赤魚の麹味噌焼き」などが入った、ちょっぴり贅沢なひと時を楽しんでいただけるお弁当です。

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。

■商品内容

名称	松花堂弁当 ～夏～
価格	税込1,250円
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	店頭販売：東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約30店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約150店舗

御飯	穴子ごはん 白飯(トッピング:牛そばろ時雨煮)	上品な味わいの茶飯に、やわらかな煮穴子をのせた「穴子ごはん」。生姜風味の牛そばろ時雨煮を添えた、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 花わさびと白滝ととびこの和え物	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、さっぱりとした花わさびの辛味と、白滝ととびこの食感を楽しむ、夏にぴったりの和え物を添えました。
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	赤魚の麹味噌焼き はじかみ	赤魚の味わいを存分に引き出したこだわりの焼き魚。麹味噌に漬けて、じっくり焼きあげました。
蒸物	枝豆ときくらげの真丈 柚子風味	きくらげの食感が楽しめる、枝豆入りのあっさりとした夏らしい真丈。
煮物	春雨入り巾着煮、人参旨煮、穂先 筍煮、木の葉南瓜旨煮	人参や穂先筍、南瓜それぞれの個性を活かした、優しい味わいの煮物がお楽しみいただけます。
香物	梅きゅうり	ご飯とともに。箸休めに。香の物を添えました。
甘味	水まんじゅう紫芋	優しい甘さの紫芋あんを包んだ、見た目にも涼やかな水まんじゅう。

■商品写真


■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、
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/>

