

2019年7月11日

崎陽軒の中華へのこだわりが詰まった一折

崎陽軒「横濱中華弁当」リニューアル発売

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7月15日(月・祝)より、「横濱中華弁当」(税込1,080円)をリニューアル発売いたします。

横濱名物「昔ながらのシウマイ」はもちろん、「海老のチリソース」や「黒酢の酢豚」、「油淋鶏(ユーリンチー)」といった人気のおかずを楽しむ、崎陽軒の中華へのこだわりが詰まった「横濱中華弁当」に、彩り豊かな野菜を加え、見ためにも味わいにもさらに満足いただける内容に仕上げました。

また、「昔ながらのシウマイ」を2個から3個に増量し、価格も、より手に取っていただきやすいよう1,080円といたしました。

彩りも豊かに新しくなったこだわりの「横濱中華弁当」を、是非ご賞味ください。

■商品内容

名称	横濱中華弁当
価格	税込1,080円
発売日	2019年7月15日(月・祝)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗
内容	

海老のチリソース	プリッとした海老とマイルドな辛味のチリソースが絶妙に絡み合う、言わずと知れた中華の人気メニューです。
野菜と黒酢の酢豚	黒酢で仕上げた本格的な味わいの酢豚。新たに加わった、南瓜、玉ねぎの素揚げも彩りを添えます。
彩りチンジャオロースー	素材を生かす塩ベースのチンジャオロースー。筍とピーマンのシャキシャキとした食感もお楽しみいただけます。赤と黄のパプリカを加え、彩り豊かに仕上げました。
油淋鶏(ユーリンチー)	揚げた鶏肉に、刻みネギと酢醤油のタレを絡めました。ジューシーな鶏肉と香味感のきいたタレが食欲をそそる逸品です。
その他: 俵型ご飯(黒胡麻)、昔ながらのシウマイ3個、カニ風味蒲鉾とクラゲと錦糸玉子の酢の物、ザーサイ	

■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/>

