

2018年5月30日

上品な旬の味覚を味わう「松花堂弁当シリーズ」第四弾
「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、2018年6月1日(金)より、「懐石料理」を意識し、内容にこだわった「松花堂弁当」シリーズの第四弾として、「松花堂弁当 ～夏～」(税込1,200円)を販売いたします。

今回初登場となる「松花堂弁当 ～夏～」は、夏の味覚として、甘辛くふんわりとした煮穴子を茶飯とともに味わう「穴子ごはん」や、さっぱりとした花わさびの辛味と白きくらげの食感を楽しむ「花わさびとちりめんじゃこの和え物」、彩り豊かな「三色野菜の真丈」に加え、シリーズ定番の「銀だらの趣味噌焼き」などを取り揃えた、ちょっぴり贅沢なひと時をお楽しみ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。

■ 製品内容

名称	松花堂弁当 ～夏～
価格	税込1,200円
販売期間	2018年6月1日(金)より2018年8月31日(金) 予定
取扱店舗	東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約30店舗

御飯	茶飯(トッピング:煮穴子、枝豆) 白飯(トッピング:白胡麻)	甘辛くふんわりとした煮穴子をトッピングした、風味豊かな茶飯。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 花わさびとちりめんじゃこの和え物	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、白きくらげの食感を楽しむ、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	銀だらの趣味噌焼き はじかみ	高級魚「銀だら」の味わいを存分に引き出したこだわりの焼き魚。趣味噌に漬けこみ、ふっくらと焼きあげました。
蒸物	三色野菜の真丈	ほうれん草、コーン、赤パプリカを使用した、色鮮やかな真丈。
煮物	南瓜旨煮、穂先筍煮、蓮根白煮、茄子の揚げ浸し	南瓜旨煮や茄子の揚げ浸しなど、それぞれの個性を活かした、優しい味わいの煮物を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	透明感、清涼感が夏らしい、優しい甘さの甘味。

■ 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/>

