

2018年6月27日

4種のシウマイとシウマイまんが入った特別なシウマイ弁当 「味くらベシウマイ弁当」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、2018年7月1日(日)より、崎陽軒創業110周年・シウマイ誕生90周年記念「味くらベシウマイ弁当」(税込1,250円)を販売いたします。

1954年の発売以来、多くの皆さまにご愛顧いただいている「シウマイ弁当」が、崎陽軒創業110周年・シウマイ誕生90周年という2つの節目を盛り上げるべく、感謝の気持ちを込めた特別仕様になって期間限定で登場します。

味くらベシウマイ弁当は、節目のお祝いにふさわしい「赤飯」、4種のシウマイとシウマイまんの食べ比べ、シウマイ弁当の人気のおかずを一度にお楽しみいただけるお弁当です。

さらに、通常シウマイ弁当には入らない、しょう油入れのひょうちゃんも「創業110周年・シウマイ誕生90周年記念ひょうちゃん」7種類の限定絵柄のうち、どれか一つをもらえなく封入いたします。

今だけのちょっぴり贅沢な「シウマイ弁当」をぜひご堪能ください。

■ 製品内容

名称	味くらベシウマイ弁当
価格	税込1,250円
販売期間	2018年7月1日(日)より2018年7月31日(火) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗



創業110周年・シウマイ誕生90周年記念ひょうちゃん

赤飯	白飯と同様、蒸気炊飯で炊き上げたふっくらもちもちのおめでたい赤飯です。
昔ながらのシウマイ 特製シウマイ えびシウマイ かにシウマイ シウマイまん	誕生90周年を迎えた横浜名物「昔ながらのシウマイ」、濃厚ジューシーな旨味が味わい深い「特製シウマイ」、プリッとしたえびの食感がたまらない「えびシウマイ」、かにの味わいとクワイの食感が楽しい「かにシウマイ」、シウマイのあんを中華まんの皮で包んだ、見た目もかわいらしい「シウマイまん」。それぞれのおいしさを食べ比べながらお楽しみいただけます。
鮭の照り焼	こんがり焼かれた鮭の照り焼。旨みが凝縮されています。
かまぼこ	お弁当に彩りを添える、定番のおかずです。
鶏唐揚げ	からっと揚げたジューシーな鶏唐揚げ。
玉子焼き	ふんわり、しっとり、甘い玉子焼き。
筍煮	シウマイに次ぐ人気のおかず。味がよくしみ込んでいます。
あんず	お弁当に彩りを加える一品。ほどよい酸味がたまりません。
切り昆布&千切り生姜	赤飯にもよくあう名脇役です。

■ 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/>

