

2018年6月15日

かながわの名産品とともに夏を味わうお弁当 「夏のかながわ味わい弁当」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6月16日(土)より、「夏のかながわ味わい弁当」(税込930円)を期間限定にて発売いたします。

神奈川県内への観光客の増加を図るため、県とのタイアップ企画として、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」。本年も「夏のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

横浜名物「シウマイ」をはじめ、「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」といった神奈川県が誇る名物そのままに、「枝豆」「とうもろこし」など夏の素材を加えた旬のおかずをお楽しみいただけます。ご好評の2種のごはんを詰めたお弁当スタイルで、見た目にも爽やかな「くきわかめの混ぜ込みご飯」と「小田原産梅干」をトッピングした白飯をお楽しみいただけます。

神奈川県の名所をデザインした掛け紙も併せてお楽しみください。

■ 製品内容

名称	夏のかながわ味わい弁当
価格	税込930円
販売期間	2018年6月16日(土)より2018年8月31日(金) 予定
取扱店舗	神奈川エリア約100店舗

内容

- ・ **三崎産マグロ**の生姜煮 三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
- ・ **三浦産芽ひじき**と枝豆とさつま揚げの炒め煮 三浦産の芽ひじきを、枝豆とさつま揚げとともに炒め、ごま油の豊かな風味と枝豆の食感が楽しめる炒め煮に仕上げました。
- ・ **小田原蒲鉾** 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- ・ くきわかめの混ぜ込みご飯 コリコリとしたくきわかめの食感に白胡麻の風味が加わった、見た目にも爽やかな混ぜ込みご飯。
- ・ 白飯 (トッピング: **小田原産梅干**) 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干しした小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。

上記のほか、昔ながらのシウマイ3個、とうもろこしの寄せ揚げ、筍煮、こんにゃくピリ辛煮、人参煮、玉子焼き、きゅうりと高菜となすの漬物、マンゴーわらび餅

※赤字は神奈川県産品

■ 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/>

