




さらり、夏ごち。


**『夏の涼食シリーズ』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、暑い夏でもさっぱりと召し上がりいただける『夏の涼食シリーズ』を期間限定で発売いたします。  
この季節ならではの、崎陽軒のお届けする旬の味覚をお楽しみください。

**■ 製品内容**

 「おべんとう夏」 (税込700円) ※常温販売	
この時期ならではの素材を少しずつ詰め合わせた、夏を楽しむお弁当です。 夏に旬を迎える「鰯(アジ)」は唐辛子やねぎ、柑橘の風味を効かせた南蛮和えに、「枝豆」は緑が映える一口サイズの真丈に、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯には、見た目にも夏らしくちりめんじゃこと青菜の炒り煮をトッピングいたしました。そのほかにも、コリッとしたくきわかめとぶるんとした寒天の食感が楽しい酢の物や、デザートには黒糖味のわらび餅など、暑い夏でもさっぱりと召し上がっていただけるよう趣向を凝らした、この季節にぴったりのお弁当です。 <内容> 白飯(トッピング:ちりめんじゃこと青菜の炒り煮)、鰯(アジ)の南蛮和え、枝豆入り真丈、青のり入りこんにゃく煮、人参煮、蓮根煮、筍煮、くきわかめと寒天とカニ風味蒲鉾と蟹の酢の物、昔ながらのシウマイ2個、玉子焼き、なすの漬物、黒糖わらび餅	
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・東京を中心とした約150店舗

 「いかシウマイ」 (6個入 税込670円) ※冷蔵販売	
甘みのある紋甲いか、夏が旬の枝豆、シウマイには欠かせない豚肉が生み出す旨みに昆布だしの風味をプラスした、いつもとは一味違う、冷たくひやしてわさび醤油で食べるシウマイです。 冷たいままの“お刺身感覚”シウマイをぜひ、召し上がりください。	
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・東京を中心とした約150店舗

 「横濱月餅 オレンジ」 (1個 税込160円) ※常温販売	
オレンジピールのほんのりとした苦味がアクセントのオレンジ餡が、マンダリンオレンジとバレンシアオレンジを使用した甘酸っぱいゼリーを包みこんだ、夏にぴったりの爽やかな月餅です。 冷やすことでゼリーの食感と酸味、隠し味に使用したミントリキュールの爽やかな風味が際立ち、よりおいしく召し上がりいただけます。 また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の5種類の月餅がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込680円)や、お土産に最適な「横濱月餅 10個入」(税込1,400円)、「横濱月餅 15個入」(税込2,060円)も、「横濱月餅 オレンジ」が入って同日より販売いたします。	
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・東京を中心とした約150店舗

**■ 製品写真**


上から「おべんとう夏」、「横濱月餅 オレンジ」、「いかシウマイ」

■ 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/>

