

2018年9月3日

感謝の気持ちと、これからも元気でいてほしいという思いを伝える 「おじいちゃんおばあちゃんありがとう弁当」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)は敬老の日にあわせ、2018年9月15日(土)より9月17日(月・祝)までの期間・数量限定にて「おじいちゃんおばあちゃんありがとう弁当」(税込1,300円)を発売いたします。

今年で3年目を迎える「おじいちゃんおばあちゃんありがとう弁当」は、おじいちゃん・おばあちゃんへの日頃の感謝の気持ちと、これからも元気でいてほしいという思いを伝えられるような内容のお弁当です。

「赤飯」と「白飯」という紅白の見た目や味わいが嬉しい2種のご飯をはじめ、おかずには「海老」や「赤魚」といったお祝いにふさわしい食材を使用し、「牛肉のすき焼風煮」や旬の味わいが嬉しい「椎茸の肉詰め揚げ」といったお肉料理、甘味にかわいらしい「紅白大福」や「大学芋」が入るなど、仕切りいっぱいにおいしさを詰め合えました。オリジナルメッセージカードを添えて、日頃の感謝の気持ちと共に贈りください。

■ 製品内容

名称	おじいちゃんおばあちゃんありがとう弁当 (オリジナルメッセージカード付)
価格	税込1,300円
店頭販売	2018年9月16日(日) 東京エリア約50店舗 2018年9月17日(月・祝) 神奈川エリア約15店舗、東京エリア約50店舗
予約販売	2018年9月15日(土)～17日(月・祝) 神奈川・東京を中心とした約150店舗 (※お渡し2日前の閉店時まで予約受付)



オリジナルメッセージカード

内容

- ・赤飯(栗甘露煮) 栗をのせたお赤飯と白胡麻をあしらった白飯、特別な日にぴったりの紅白のご飯です。
- ・白飯(炒り胡麻)
- ・有頭海老の甘酢漬け 縁起のよい有頭海老を、さっぱり食べやすい殻むきの甘酢漬けに。
- ・牛肩ロースのすき焼風煮 お肉もしっかり召し上がっていただけるよう、やわらかな牛肩ロース肉をすき焼風の煮物に仕上げました。
- ・紅葉型人参
- ・椎茸の肉詰め揚げ 秋が旬の椎茸に、鶏肉や玉ねぎのあんをつめて揚げた、旨みの詰まった一品。
- ・赤魚の照り焼き お祝いにふさわしい赤魚を、ふっくら焼き上げました。
- ・紅白大福 お祝い感を演出する紅白のかわいい大福。(紅:こしあん、白:しろあん)

上記のほか、昔ながらのシウマイ2個、彩り大根なます、彩り野菜の白和え、南瓜旨煮、にしん昆布巻き、蓮根白煮、人参旨煮、厚焼き玉子、大学芋

■ 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、陳 思慧
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <http://www.kiyoken.com/>

■ 製品写真

