

じんわり、冬ごち。

『冬のほっこり美食』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12月1日(土)より、寒い冬において「食」で心もほっこりと満たされる『冬のほっこり美食』シリーズを期間限定にて発売いたします。

この季節ならではの、崎陽軒がお届けする冬の味覚をお楽しみください。

■製品内容

<p>「おべんとう冬」 (税込730円) ※常温販売</p>	
<p>しょう油と出汁の風味豊かな「茶飯」には、旬のごぼうと牛そぼろを甘辛く煮付けてトッピング。おかずには、ふっくらと焼き上げた「赤魚の塩だれ焼き」や、ごまの食感と風味がたまらない「鶏の利休揚げ」、旬の春菊を使用した「こんにやくと春菊とえのきと人参の和え物」など、冬ならではの素材を少しずつお楽しみいただけるお弁当に仕上げました。雪のような「小粒大福」も見た目にも冬らしさを演出します。</p> <p><内容> 茶飯(トッピング:牛そぼろとごぼうの甘辛煮、錦糸玉子、グリーンピース)、赤魚の塩だれ焼き、鶏の利休揚げ、こんにやくと春菊とえのき茸と人参の和え物、昔ながらのシウマイ 2個、蓮根煮、人参煮、筍煮、玉子焼き、しば大根漬、小粒大福(白餡)</p>	
販売期間	2018年12月1日(土)~2019年1月31日(木) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

<p>「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」 (6個入 税込750円) ※冷蔵販売</p>	
<p>冬に旬を迎える高級魚「金目鯛」を使用した冬季限定のシウマイが今年も登場。金目鯛の煮付けのような豊かな旨みと、ふっくらとした食感が特長のシウマイです。アクセントに添付の辛子を添えていただくと、一味違ったおいしさになります。</p> <p>お土産にも便利にご利用いただける「おいしさ長もちシリーズ」の本商品は、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。</p>	
販売期間	2018年12月1日(土)~2019年1月31日(木) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

<p>「横濱月餅 チョコ&チョコ」 (1個 税込160円 3個入 税込530円) ※常温販売</p>	
<p>毎年ご好評いただいている、甘さ控えめながらもココのある風味を追求したチョコレートの月餅。なめらかなチョコクリームを、北海道産小豆を使用したチョコレート餡で包みこみ、2層の深い味わいをお楽しみいただける月餅に仕上げました。</p> <p>クリスマス、バレンタインデーなど華やかなシーンが多い季節に向けて、プチギフトにもぴったりの3個入もご用意しております。</p> <p>また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の月餅5種がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込680円)も、「横濱月餅 チョコ&チョコ」が入って同日より販売いたします。</p>	
販売期間	2018年12月1日(土)より2019年2月14日(木) 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「おべんとう冬」、「横濱月餅 チョコ&チョコ」、「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」

■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、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/>

