

2018年11月30日

かながわの名産品とともに冬を味わうお弁当  
**「冬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12月1日(土)より、「冬のかながわ味わい弁当」(税込960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、冬に旬を迎える食材を使用した「冬のかながわ味わい弁当」が、ご好評にお応えして登場いたします。

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を中心に、「ごぼう」「大根」など旬の素材を加え、冬を感じられる内容に仕上げました。ご好評の2種のごはんを詰めたお弁当スタイルで、牛そぼろとごぼうの甘辛煮をトッピングした茶飯と、「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	冬のかながわ味わい弁当
価格	税込960円
販売期間	2018年12月1日(土)より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

**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**と蓮根と油揚げと人参の和え物
 やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、蓮根や油揚げ、人参と和え、4種の彩りが楽しめる、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- **小田原蒲鉾**
弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- 茶飯(トッピング:牛そぼろとごぼうの甘辛煮)
 牛そぼろとごぼうを甘辛く煮付けて、しょう油や出汁で炊き上げた茶飯にトッピングした、旨みたっぷりのご飯。
- 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、黒豆入りがんもどき煮、玉子焼き、筍煮、ねじりこんにゃくピリ辛煮、人参煮、割り干し大根漬、大福(つぶ餡)

※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、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/>

