

## 上品な旬の味覚を味わう「松花堂弁当シリーズ」

**「松花堂弁当 ～冬～」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、「懐石料理」を意識し、旬の味覚やこだわりのおかずを詰め合わせ、季節ごとに内容の変わる「松花堂弁当」シリーズの冬季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～冬～」(税込1,250円)を販売いたします。冬の味覚として、上品な旨味を楽しむ「蟹ごはん」や、見た目にも豪華な「蟹爪真丈揚げ」、旬の春菊を使用した「春菊と人参と湯葉のお浸し」といったこの季節ならではの味わいと、シリーズ定番の焼き物として、高級魚「銀だら」の麴味噌焼きが入った、ちょっぴり贅沢なひと時を楽しんでいただけるお弁当です。

崎陽軒の「駅弁」とは一味異なる、こだわりの味わいをぜひご堪能ください。

**■ 製品内容**

名称	松花堂弁当 ～冬～
価格	税込1,250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	東京を中心とした約50店舗、および神奈川エリア約30店舗

御飯	蟹ごはん(トッピング:蟹棒肉煮、錦糸玉子) 白飯(トッピング:白胡麻)	蟹の出汁を使って旨味たっぷりに炊き上げ、紅ズワイ蟹の棒肉と錦糸玉子をトッピングした、見た目にも華やかな蟹ごはん、崎陽軒自慢のモチモチとした白飯の2種の御飯をお楽しみいただけます。
小鉢	彩り野菜の白和え 春菊と人参と湯葉のお浸し	優しい甘みとなめらかなコク、ほんのりと胡麻を感じる野菜の白和えとともに、冬に旬を迎える春菊と、人参、湯葉を和えた、さっぱりとした上品な味わいのお浸しを添えました。
八寸	昔ながらのシウマイ 2個 だし巻き玉子	豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の「昔ながらのシウマイ」と、だしの旨みを効かせた「だし巻き玉子」。
焼物	銀だらの麴味噌焼き はじかみ	高級魚「銀だら」の味わいを存分に引き出したこだわりの焼き魚。麴味噌に漬けこみ、ふっくらと焼きあげました。
揚げ物	蟹爪真丈揚げ	見た目にも豪華な蟹爪を、蟹身と黒くわいを混ぜ込んだ真丈地で包み込み、揚げ玉をまぶして丁寧に揚げました。紅ズワイ蟹の旨味を楽しめる真丈揚げです。
煮物	南瓜旨煮、穂先筍煮、 蓮根白煮、茄子の揚げ浸し	茄子の揚げ浸しや南瓜旨煮など、それぞれの個性を活かした優しい味わいの4種の煮物がお楽しみいただけます。
甘味	みたらし大福	みたらしのタレを包みこんだ、かわいらしい大福です。

**■ 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/>

