

平成29年11月29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)は平成29年12月1日(金)より、「冬のかながわ味わい弁当」(税込930円)を期間限定で販売いたします。

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」。毎年の人気にお応えして、本年も「冬のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

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に加え、冬に旬を迎える「ごぼう」や「高菜」、「たらこ」などの素材を使った、冬を味覚で感じ、たっぷりと味わえる内容に仕上げました。さらに、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旨みたっぷりの「茶飯」と、「小田原産梅干」をトッピングした崎陽軒自慢の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、冬の神奈川ならではの味をお楽しみください。

■ 製品内容

名称 冬のかながわ味わい弁当  
 価格 税込930円  
 販売期間 平成29年12月1日(金)より平成30年1月31日(水) 予定  
 取扱店舗 神奈川エリア約100店舗

内容

・ <b>三崎産マグロの生姜煮</b>	三崎港で水揚げされたマグロを甘辛い生姜煮に仕上げました。衣にも生姜を加え、食欲をそそる味わいに。
・ <b>三浦産芽ひじきとたらこ白滝の和え物</b>	やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、白滝と、冬が旬のたらこ和え、さっぱりとした味わいに仕上げました。
・ <b>小田原蒲鉾</b>	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: <b>小田原産梅干</b> )	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、人参煮、蓮根煮、高菜漬け、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、柴田 菜都美、高井 未希、  
 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/>

