

平成29年12月19日

崎陽軒ならではの冷めてもおいしいオードブル 「崎陽軒のご馳走オードブル」発売について

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22日(金)より「崎陽軒のご馳走オードブルA」(税込3,800円)、「崎陽軒のご馳走オードブルB」(税込5,800円)、「崎陽軒のご馳走オードブルC」(税込7,800円)の販売を開始いたします。

お重をイメージした9つの仕切りに、前菜からメインまで、崎陽軒のシウマイと人気中華惣菜を中心にバラエティ豊かに詰め合わせました。お仕事関係の会合やご家族・ご友人との気軽な集まりなど、ご利用シーンにあわせて3種類のラインナップよりお選びいただけます。

大切な方々と過ごす素敵な時間に、崎陽軒のご馳走オードブルをぜひご利用ください。

■ 製品内容

名称・価格	崎陽軒のご馳走オードブルA	3,800円(税込)
	崎陽軒のご馳走オードブルB	5,800円(税込)
	崎陽軒のご馳走オードブルC	7,800円(税込)
発売日	平成29年12月22日(金)より通年 ※平成29年12月19日(火)予約受付開始	
販売方法	予約販売のみ(受付はご利用3日前の18時まで)	
販売形態	常温 ※店頭でのお渡し または 指定場所への配達(配達条件あり)	
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗 および 外商部門	

内容

崎陽軒のご馳走オードブルA (4~5人前 縦32cm×横32cm×高さ5.2cm)

春巻き、チンジャオロースー、なすの中華みそ炒め、バンバンジーの海藻麺添え、小海老のチリソース、鶏の唐揚げ、豚肉としめじと玉子の炒め物、昔ながらのシウマイ、ザーサイ、カニ風味蒲鉾とクラゲと錦糸玉子の酢の物

崎陽軒のご馳走オードブルB (4~5人前 縦32cm×横32cm×高さ5.2cm)

チンジャオニューロースー、海老といかの塩炒め、豚バラのあぶり焼き、ミートローフスライス、昔ながらのシウマイ、有頭海老の具足煮、特製シウマイ、鶏のチリソース、海老のマヨネーズ和え、サーモンマリネ

崎陽軒のご馳走オードブルC (4~5人前 縦32cm×横32cm×高さ5.2cm)

白糸鱈のふかひれあんかけ、蒸し鶏の彩り和え、豚バラのあぶり焼き、紅茶鴨のオレンジソース煮、えびシウマイ、海老のチリソース、かにシウマイ、蟹爪の黄身揚げ、酢豚、チンジャオニューロースー

■ 製品写真



左上: 崎陽軒のご馳走オードブルA
左下: 崎陽軒のご馳走オードブルC

右上: 崎陽軒のご馳走オードブルB
右下: 盛り付け例 (B)

■ 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/>

