

2020年2月12日

桃の節句をおいしく祝う
「ひなまつり弁当」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、2020年3月1日(日)、2日(月)、3日(火)の3日間限定にて、「ひなまつり弁当」(税込1,250円)を販売いたします。

海老やとびこ、山せり、錦糸玉子の色合いが映える彩り豊かな「ちらし寿司」に、見た目にも華やかな「海老の香り揚げ」、ほのかな甘酒の香りがひなまつりらしさを演出する「菜の花とこんにゃくと人参の甘酒和え」などをおかずに添えた、桃の節句にふさわしいお弁当です。

華やかな「ひなまつり弁当」と一緒に、桃の節句をお祝いし、ご家族の健やかな成長をお祈りしてみてもいかがでしょうか。

■商品内容

名称 ひなまつり弁当

価格 税込1,250円

販売期間 2020年3月1日(日)より2020年3月3日(火)
※2月15日(土)より各店舗にて予約受付

取扱店舗 店頭販売：1日(日)、2日(月) 神奈川エリア約40店舗
3日(火) 神奈川・東京を中心とした約150店舗
予約販売：1日(日)、2日(月) 神奈川エリア約100店舗
3日(火) 神奈川・東京を中心とした約150店舗

ちらし寿司(トッピング:海老の酢ヅケ、とびこ、味付け椎茸、山せり、蓮根の酢漬け、錦糸玉子)	海老やとびこ、山せり、錦糸玉子などをトッピングした、見た目にも華やかなちらし寿司です。
海老の香り揚げ	有頭海老をしそ風味の衣で揚げました。しその香りがさわやかに香る、華やかな一品です。
昔ながらのシウマイ 3個	言わずと知れた横浜名物。
里芋の蟹と湯葉のあんかけ	やわらかく煮た里芋に、蟹と湯葉が入ったあんかけを絡めました。
春雨入り巾着煮、梅型人参煮、にしん昆布巻き	お祝いの席にふさわしい「にしん昆布巻き」、春らしい「梅型人参煮」などの煮物を盛り込みました。
菜の花とこんにゃくと人参の甘酒和え	白だしで味付けをした具材に甘酒で風味を加えた、ひなまつりらしい和え物です。
三色団子	三色の色がかわいい甘味。白(白餡)、ピンク(桜餡)、よもぎ(こし餡)と、それぞれ異なる味を楽しめる一口サイズの大福です。

■商品写真


■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、
小川 萌子、陳 思慧、山本 茜
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <http://www.kiyoken.com/>

