

2020年8月27日

かながわの名産品とともに秋の味覚を味わうお弁当  
**「秋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、2020年9月1日(火)より、「秋のかながわ味わい弁当」(税込960円)を期間限定で発売いたします。

神奈川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」シリーズより、本年も「秋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、神奈川県が誇る名物「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」に加え、「きのこ」や「南瓜」、「さつま芋」といった秋の味覚を味わえる内容です。

掛け紙には、日本大通のいちろう(横浜市)、ソレイユの丘のコスモス(横須賀市)、大雄山最乗寺の紅葉(南足柄市)、花菜ガーデンの香りバラ(平塚市)、箱根登山鉄道(箱根町)、芦ノ湖と富士山(箱根町)といった神奈川県の名物・名所をデザインしました。さらに今回より、お弁当とともに神奈川県魅力をより知ってもらうため、神奈川県観光情報サイト「観光かながわNOW」のロゴとQRコードを掲載しております。お弁当を味わいながら、県の観光スポット情報を探してみてください。

**■商品内容**

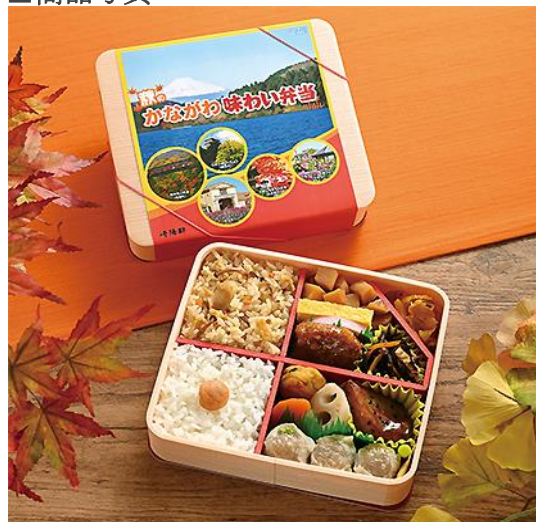
名称	秋のかながわ味わい弁当
価格	税込960円
販売期間	2020年9月1日(火)より2020年11月30日(月)予定
取扱店舗	神奈川を中心とした約100店舗

**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。
- ・三浦産芽ひじきとぶなしめじと油揚げの炒め煮      やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、ぶなしめじと油揚げとともに、ごま油の風味豊かな炒め煮に仕上げました。
- ・小田原蒲鉾      弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- ・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。
- ・きのこご飯      きのこ(舞茸、ぶなしめじ)、人参、油揚げの旨みを味わえる炊き込みご飯です。

その他: 昔ながらのシウマイ3個、玉子焼き、南瓜の真丈煮、人参煮、蓮根煮、筍煮、大根漬け、大学芋

※赤字は神奈川県産品

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

