

上品に秋の旬を味わう「松花堂弁当」シリーズ
「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」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、「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」(税込1,250円)を期間限定で発売いたします。

「懐石料理」を意識し、崎陽軒自慢のご飯やこだわりのおかず、旬の味覚を詰め合わせ、その季節ならではの内容をお楽しみいただける「松花堂弁当」。秋季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」が登場いたします。

香りのよい「松茸旨煮」を惜しみなくのせた「松茸ごはん」に、「秋刀魚」「舞茸」「銀杏」「さつま芋」といった秋の味覚を取り揃えました。旬の秋刀魚を香ばしく焼き上げた「秋刀魚のわた焼き」や、さっぱりした味わいの「富有柿と金時人参のごまなます」、やさしい甘さの「さつま芋のレモン煮」など、秋ならではの味わいをお楽しみいただけます。

「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」とともに、ちょっぴり贅沢な秋のひとときを味わってみてはいかがでしょうか。

■商品内容

名称	松花堂弁当 ～松茸ごはん～
価格	税込1,250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	店頭販売: 東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約30店舗 予約販売: 神奈川・東京を中心とした約150店舗

御飯	松茸ごはん(トッピング: 松茸旨煮、山せり、紅葉型人参)	旨みと香りを閉じ込めふっくらと仕上げた松茸の炊き込みごはんに、厚みのある「松茸旨煮」を贅沢にのせました。山せりが上品に香ります。
和物	茄子と舞茸とパプリカの和風出汁餡和え	トロっとした食感の素揚げナスと、舞茸、パプリカを、艶やかな和風出汁餡で和えました。生姜の香りが効いています。
焼物	秋刀魚のわた焼き	脂がのった旬の秋刀魚をわたを使ったコクのあるタレで香ばしく焼き上げました。ほろ苦さがアクセントに。
	鶏の西京味噌焼き	コクのある西京味噌が食欲をそそる逸品。
	厚焼き玉子	ほんのりと甘い味わいの玉子焼きを厚焼きで。
蒸物	昔ながらのシウマイ2個	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シウマイ。
	銀杏串	ふっくらと蒸し上げた旬の銀杏は、シンプルな塩味で素材の味をお楽しみください。
煮物	巾着煮、南瓜煮、蓮根白煮、人参煮、椎茸煮	旨みと出汁がよくしみ込んだ5種の煮物です。
香物	富有柿と金時人参のごまなます	甘味の強い富有柿と味の濃さが特長の金時人参を、ごま酢でさっぱりと。
甘味	さつま芋のレモン煮	レモンで清涼感を加えた、やさしい甘さのさつま芋煮です。

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

