

秋ならではの旬の味覚を味わうシリーズ

『秋穫シリーズ』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、おいしい秋を色どる『秋穫シリーズ』を期間限定にて発売いたします。

この季節ならではの、崎陽軒がお届けする旬の味覚をお楽しみください。

■商品内容

<p>「おべんとう秋」(税込730円) ※常温販売</p> <p>4種類の「きのこ(舞茸、ぶなしめじ、えのき茸、椎茸)」や「さつま芋」といった秋の味覚を、食感、香り、見ためにもお楽しみいただける内容に仕上げました。ふっくらと炊き上げた風味豊かな「きのこご飯」は、トッピングに紅葉型人参と舞茸煮をのせた秋らしいご飯です。そのほかにも、秋に旬を迎えるチンゲン菜ときのこを使用した和え物や、旬の秋鮭を使用した「秋鮭の藻塩焼き」などが入り、色々なおかずを少しずつ楽しめる、見ても食べても秋を感じられるお弁当です。</p> <p><内容> きのこご飯(トッピング:紅葉型人参、舞茸煮)、秋鮭の藻塩焼き、蓮根入りつくね煮、チンゲン菜と白滝ときのこの和え物、昔ながらのシウマイ2個、椎茸煮、人参煮、蓮根煮、玉子焼き、生姜風味大根漬け、大学芋</p>	
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・東京を中心とした約150店舗

<p>「きのこシウマイ」(6個入 税込670円) ※常温・冷蔵販売</p> <p>大きめにカットした国産の4種類のきのこ(椎茸、エリンギ、ぶなしめじ、平茸)と豚肉を混ぜ合わせ、鶏だしで旨み豊かに仕上げました。きのこの旨みと食感が口の中いっぱい広がるシウマイです。</p> <p>“より便利に”「きのこシウマイ」をお楽しみいただけるよう、すぐに召し上がっていただける常温タイプと、お土産にも便利にご利用いただける冷蔵タイプをご用意いたしました。冷蔵タイプは、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。召し上がりシーンに合わせてお選びください。</p>	
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・東京を中心とした約150店舗

<p>「横濱月餅 焼き芋」(1個 税込160円) ※常温販売</p> <p>焼き芋のほっくりとした食感と、自然なやさしい甘みが楽しめる月餅です。</p> <p>焼き芋あんは、一般的なあんよりも水分の少ない状態までじっくりと炊き上げ、皮付きの角切りさつま芋を練り込むことで“ほっくり”とした食感に仕上げました。さつま芋の自然な甘さと風味を追求した、この時期にしか味わえない月餅です。</p> <p>また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の5種類の月餅がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込680円)も、「横濱月餅 焼き芋」が入って同日より販売いたします。</p> <p>さらに、10月1日(木)の十五夜にあわせ、9月1日(火)より10月1日(木)までの期間限定で、十五夜パッケージの「横濱月餅」を販売いたします(対象:各1個、10個入)。名月に映えるかわいらしい兎(うさぎ)をモチーフにした限定デザインです。</p>	
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・東京を中心とした約150店舗

■商品写真



上から「おべんとう秋」、「横濱月餅 焼き芋」、「きのこシウマイ」



十五夜特別パッケージ「横濱月餅 10個入」
(小豆、栗、宇治抹茶、黒ごま、焼き芋 各2個) 税込1,400円
小豆、栗、宇治抹茶、黒ごま 各税込130円
焼き芋 税込160円

■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>

