

2020年9月23日

秋を感じるカラダに優しいメニューが新登場。

『崎陽軒+DELI』 秋季限定メニュー各種発売

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、『崎陽軒+DELI』(ジョイナス 地下1階)にて、2020年9月25日(金)より、秋が旬の食材を使用した秋季限定メニューを発売いたします。

『崎陽軒+DELI』では、「えらべるおいしさ、カラダにプラス。」をコンセプトに、「SALAD(サラダ)」「SIDE(副菜)」、「MAIN(主菜)」といったカテゴリーの中から惣菜やおにぎりなどをえらんで組み合わせることで、自分好みのお食事が完成いたします。また、不足しがちな栄養素や季節の食材に着目したメニューを取り揃えておりますので、「時間がないけれど、カラダに優しくおいしいものを食べたい」という方にぴったりです。

旬の柿を使用した彩り豊かな「生ハムと柿のサラダ」や、さつま芋と南瓜のやさしい甘みが特長の「南瓜とさつま芋のマスカルポーネサラダ」といった、味覚の秋ならではのメニューをご用意いたしました。


忙しい毎日でも、『崎陽軒+DELI』のメニューでおいしく手軽に、秋を感じてみてはいかがでしょうか。

■メニュー内容

	カテゴリー	商品名・価格	内容
秋季限定メニュー	SALAD(サラダ)	生ハムと柿のサラダ 380円(税込)	旬の柿に紫玉ねぎ、トレビスの色が秋らしいサラダ。柿の甘さと生ハムの塩気が絶妙です。
	SIDE(副菜)	南瓜とさつま芋のマスカルポーネサラダ 220円(税込)	南瓜やさつま芋のやさしい甘みと、マスカルポーネチーズの濃厚な味わい。レーズンも入って、デザートにも楽しめる一品。カシューナッツの食感がアクセントに。
	MAIN(主菜)	鮭と彩り野菜の南蛮漬け 240円(税込)	一口サイズの鮭と5種の彩り豊かな野菜を、南蛮酢で漬け込みました。柚子風味でさっぱりと。
おすすめDELI盛り合わせ 350円(税込)		秋冬におすすめの惣菜2種を楽しめる、バランスの良い一皿。「DECOnigiri」や「4種の塩むすび」とあわせて軽食にぴったり。	

※秋季限定メニューのほかにも様々なメニューを取り揃えております。メニュー一覧は崎陽軒公式WEBサイトにてご覧いただけます。

■店舗情報

店舗名	崎陽軒+DELI (キョウケンプラスデリ)
ブランドロゴ	
特長	「SALAD(サラダ)」「SIDE(副菜)」、「MAIN(主菜)」といったカテゴリーの中からメニューをえらんで組み合わせることで、自分好みのお食事が完成します。
場所	ジョイナス 地下1階
営業時間	10:00~21:00 ※ジョイナスに準ずる。
電話番号	045-311-6149

■メニューイメージ



生ハムと柿の
サラダ
380円(税込)



南瓜とさつま芋の
マスカルポーネサ
ラダ
220円(税込)



鮭と彩り野菜の
南蛮漬け
240円(税込)



おすすめDELI
盛り合わせ
350円(税込)

■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、山崎 太幹
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <https://kiyoken.com>

