

2020年10月30日

全国どこでも。「おうちで駅弁シリーズ」から、秋を感じる「きのこごはん」が登場。

「おうちで駅弁シリーズ おべんとう秋 きのこごはん」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11月1日(日)より11月30日(月)までの期間、「おうちで駅弁シリーズ おべんとう秋 きのこごはん」(税込630円)を通信販売限定にて発売いたします。

外出機会が減った新しい生活様式の中で、「崎陽軒の駅弁やシウマイを食べる機会が減ってしまった」というお声や、元々あった全国各地からの「崎陽軒の駅弁を食べたい」というお声にお応えしたいと考え、本年8月に発売した「おうちで駅弁シリーズ」。冷凍保存、電子レンジで簡単調理ができるので、お忙しい方の簡単ご飯や保存食としてもご利用いただけます。

この度、その「おうちで駅弁シリーズ」から、秋を彩る「おべんとう秋 きのこごはん」が登場いたします。秋を感じる風味豊かな「きのこごはん」をメインに、「秋鮭の藻塩焼き」、「蓮根入りつくね煮」、定番の「昔ながらのシウマイ」が入った“駅弁”が全国どこでも味わえます。

「おうちで駅弁シリーズ おべんとう秋 きのこごはん」で、ご自宅でも秋を味わってみませんか。

■商品内容

名称	おうちで駅弁シリーズ おべんとう秋 きのこごはん
価格	630円(税込)
販売期間	2020年11月1日(日)より2020年11月30日(月)までご注文受付
取扱店舗	崎陽軒 通信販売 (フリーコール:0120-654-657、URL: https://shopping.kiyoken.com) ※配送先1箇所につき5,400円(税込)以上のお買上げで全国どこでも送料無料
販売形態	冷凍
賞味期限	製造日を含め26日

内容

きのこごはん	「きのこ(舞茸、ぶなしめじ)」、油揚げ、人参を炊き込んだ、秋を感じる風味豊かな炊き込みご飯です。
昔ながらのシウマイ 2個	国産の豚肉とオホーツク海産の干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の、一口サイズのシウマイ。
秋鮭の藻塩焼き	「秋鮭」を、藻塩を使用した塩焼きに仕上げました。藻塩ならではの旨みとまろやかな味わいをお楽しみいただけます。 ※藻塩…海水中に海藻を浸漬して製塩したものや、海藻抽出物や海藻浸漬にがり添加した塩のこと
蓮根入りつくね	旬の「蓮根」のシャキシャキとした食感を楽しめるつくねを、シンプルな味付けに仕上げました。

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

