


冬ならではの旬の味覚を味わうシリーズ

『冬のほっこり美食シリーズ』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12月1日(火)より、おいしい冬を色どる『冬のほっこり美食シリーズ』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

 「おべんとう冬」 (税込730円) ※常温販売


帆立を昆布、人参、山せりとともに炊き込んだ「帆立ご飯」は、帆立がゴロッと入り豊かな旨みを楽しむことができます。帆立しぐれ煮と錦糸玉子をトッピングし、色鮮やかに仕上げました。おかずには、脂ののった「赤魚の照り焼」や、煮汁を含んだジューシーな「黒豆入りがんもどき煮」、旬の小松菜を使用した「こおりこんにゃくと小松菜とカニ風味蒲鉾と油揚げの和え物」など、冬ならではの味わいを少しずつお楽しみいただけるお弁当です。雪のような見た目の「小粒大福」も冬らしさを演出します。

<内容>

帆立ご飯(トッピング: 帆立しぐれ煮、錦糸玉子)、赤魚の照り焼、黒豆入りがんもどき煮、こおりこんにゃくと小松菜とカニ風味蒲鉾と油揚げの和え物、昔ながらのシウマイ2個、蓮根煮、人参煮、筍煮、玉子焼き、しば大根漬け、小粒大福(白あん)

販売期間 2020年12月1日(火)より2021年1月31日(日) 予定

取扱店舗 神奈川・東京を中心とした約150店舗


 「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」(6個入 税込750円) ※冷蔵販売

冬に旬を迎える高級魚「金目鯛」を使用した冬季限定のシウマイ。金目鯛の煮付けのような豊かな旨みと、ふっくらとした食感が特長です。アクセントに添付の辛子を添えていただくと、一味違ったおいしさになります。

お土産にも便利にご利用いただける「おいしさ長もちシリーズ」の本商品は、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。

販売期間 2020年12月1日(火)より2021年1月31日(日) 予定

取扱店舗 神奈川・東京を中心とした約150店舗

 「横濱月餅 チョコ&チョコ」
(1個 税込160円 3個入 税込530円) ※常温販売

毎年ご好評いただいている、甘さ控えめながらもコクのある風味を追求したチョコレートの月餅。なめらかなチョコクリームを、北海道産小豆を使用したチョコレートあんであみこみ、2層の深い味わいをお楽しみいただける月餅に仕上げました。

クリスマス、バレンタインデーなど華やかなシーンが多い季節に向けて、プチギフトにもぴったりな3個入もご用意しております。

また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の月餅5種がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込680円)も、「横濱月餅 チョコ&チョコ」が入って同日より販売いたします。

販売期間 2020年12月1日(火)より2021年2月14日(日) 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「おべんとう冬」、「横濱月餅 チョコ&チョコ」
「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」



「横濱月餅 チョコ&チョコ」3個入 (税込530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 西、山崎 太幹

TEL: 045-441-8918(直)

045-441-8851(代)

FAX: 045-441-8904

URL: <https://kiyoken.com>

