

2020年11月30日

**かながわの名産品とともに冬の味覚を味わうお弁当**
**「冬のかながわ味わい弁当」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「冬のかながわ味わい弁当」(税込960円)を期間限定で発売いたします。

神奈川県とのタイアップ企画として、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」シリーズより、本年も「冬のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

横浜名物「シウマイ」をはじめ、神奈川県が誇る名物「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」に加え、「帆立」や「蓮根」、「柚子」といった冬の味覚を味わえる内容です。

掛け紙には、外交官の家(横浜市)、湘南の宝石(藤沢市)、寄ろうバイ園(松田町)、三ツ石と初日の出(真鶴町)、吾妻山公園の菜の花と富士山(二宮町)、恩賜箱根公園からの富士山(箱根町)といった神奈川県の名物・名所をデザインしました。

さらに、お弁当とともに神奈川県魅力をより知ってもらうため、神奈川県観光情報サイト「観光かながわNOW」のロゴとQRコードを掲載しております。お弁当を味わいながら、観光スポット情報を探してみてください。

**■商品内容**

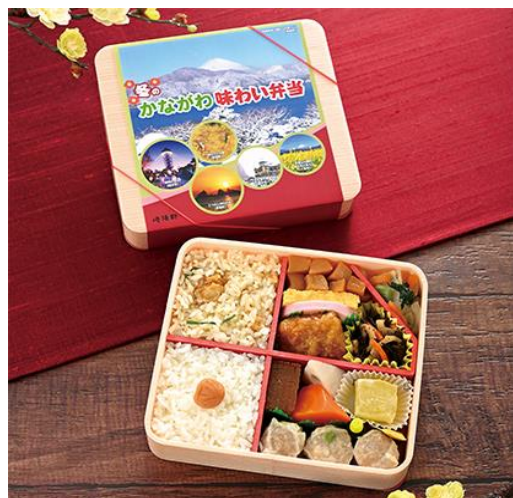
名称	冬のかながわ味わい弁当
価格	税込960円
販売期間	2020年12月1日(火)より2021年1月31日(日) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

**内容**

- ・三崎産マグロの生姜煮
 三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
- ・三浦産芽ひじきと蓮根と油揚げの炒め煮
 やわらかさと味の良さに定評がある三浦産の芽ひじきと、冬が旬の蓮根を炒め煮に。蓮根の食感とごま油の豊かな風味をお楽しみください。
- ・小田原蒲鉾
弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- ・白飯  
 (トッピング: 小田原産梅干)
 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干しした小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。
- ・帆立ご飯
 帆立と昆布、人参、山せりを炊き込みました。ゴロツと入った帆立の旨みが特長です。

その他: 昔ながらのシウマイ3個、玉子焼き、筍煮、人参煮、蓮根煮、こんにゃくピリ辛煮、浅漬け風三色彩り漬け、柚子わらび餅

※赤字は神奈川県産品

**■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>

