

上品に冬の旬を味わう「松花堂弁当」シリーズ
「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」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12月1日(火)より、「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」(税込1,350円)を期間限定で発売いたします。

「懐石料理」を意識し、崎陽軒自慢のご飯やこだわりのおかず、旬の味覚を詰め合わせ、その季節ならではの内容をお楽しみいただける「松花堂弁当」。冬季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」が登場いたします。

主役の「蟹ごはん」は、濃厚な旨みが特長の「本ずわい蟹」を贅沢にトッピング。肉厚で食べ応えのある「本ずわい蟹棒肉煮」と、荒ほぐしの蟹身にとびこを和えた食感も楽しい「本ずわい蟹とびこ和え」をそれぞれトッピングした、2種の味わいをお楽しみいただけます。ごはんには「紅ずわい蟹」のほぐし身を使用し、蟹の出汁と一緒に炊き込むことで、蟹の風味豊かに仕上げました。

また、4種のきのこを使用した「絹厚揚げのきのこ湯葉のあんかけ」や、しっとりと仕上げた「鶏の柚子こしょう焼き」、柚子の果皮を練りこんだ「柚子大福」など、こだわりのおかずとごはんを詰め合わせた、崎陽軒ならではの冬のお弁当です。

「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」とともに、ちょっぴり贅沢な冬のひとときを味わってみてはいかがでしょうか。

■商品内容

| | |
|------|---|
| 名称 | 松花堂弁当 ～蟹ごはん～ |
| 価格 | 税込1,350円 |
| 販売期間 | 2020年12月1日(火)より2021年2月28日(日) 予定 |
| 取扱店舗 | 店頭販売: 東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約30店舗 予約販売: 神奈川・東京を中心とした約150店舗 |

| | | |
|----|---|---|
| 御飯 | 蟹ごはん(トッピング: 本ずわい蟹棒肉煮、錦糸玉子)(トッピング: 本ずわい蟹とびこ和え) | 主役の「蟹ごはん」は、濃厚な旨みが特長の「本ずわい蟹」を贅沢にトッピング。肉厚で食べ応えのある「本ずわい蟹棒肉煮」と、荒ほぐしの蟹身にとびこを和えた食感も楽しい「本ずわい蟹とびこ和え」をそれぞれトッピングした、2種の味わいをお楽しみいただけます。ごはんには「紅ずわい蟹」のほぐし身を使用し、蟹の出汁と一緒に炊き込むことで、蟹の風味豊かに仕上げました。 |
| 和物 | 絹厚揚げのきのこ湯葉のあんかけ | 絹厚揚げと4種のきのこ(平茸、なめこ、えのき茸、きくらげ)と人参と湯葉を、出汁が効いたあんに絡めました。 |
| 焼物 | 鶏の柚子こしょう焼き | 鶏肉に柚子こしょうをまわせ、しっとりと焼き上げました。さっぱりとした味わいが特長です。 |
| | 里芋田楽串 | 柔らかく蒸した里芋に、コクのある味噌をかけて焼き上げました。 |
| | 厚焼き玉子 | ほんのりと甘い味わいの玉子焼きを厚焼きで。 |
| 蒸物 | 昔ながらのシウマイ2個 | 豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた、豊かな風味が特長のシウマイ。 |
| 煮物 | 春雨巾着煮、椎茸煮、南瓜煮、蓮根白煮、人参煮 | 5種の食材をそれぞれ丁寧に煮含めました。出汁を含んだ巾着煮や、異なる食感の野菜をお楽しみください。 |
| 香物 | みかんなます | 冬が旬のみかんを加えた、やさしい甘さのなますです。 |
| 甘味 | 柚子大福 | 柚子の果皮を練り込んだ白あんの大福。ほのかな酸味と甘みが味わえます。 |

■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>

