

かながわの名産品とともに初夏を味わうお弁当
「初夏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、2021年4月16日(金)より期間限定にて、「初夏のかながわ味わい弁当」(税込960円)を発売いたします。

神奈川県内への観光客の増加を図るため、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」。本年も爽やかな季節にぴったりな「初夏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、三崎産マグロ、三浦産芽ひじき、小田原蒲鉾、小田原産梅干といった神奈川県が誇る名物を中心に、山菜、あさり、みょうがといった初夏を感じられる食材を使用し、この季節ならではのお弁当に仕上げました。ご好評の2種のご飯を詰めたスタイルで、上品な味わいが広がる「山菜ごはん」と小田原産梅干をトッピングした白飯をお楽しみいただけます。

掛け紙には小田原市「小田原城址公園の御感の藤」、平塚市「花菜ガーデン」、寒川町「特産品のカーネーション」、茅ヶ崎市「小出川のあじさい」、湯河原町「星ヶ山公園さつきの郷」、箱根町「富士見峠からの富士山」といった神奈川県の名物名所をデザインしました。

神奈川の名物を詰め合わせたお弁当と共に、初夏の訪れをお楽しみください。

■商品内容

名称	初夏のかながわ味わい弁当
価格	960円(税込)
販売期間	2021年4月16日(金)より2021年6月15日(火)まで(予定)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗
内容	

- ・山菜ごはん
 わらびや山せりなど5種の山菜と人参を炊き込んだ、彩り豊かな山菜ごはん。昆布だしを効かせ、上品な味わいに仕上げました。
- ・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。
- ・**三崎産マグロのネギ生姜煮**
 三崎港で水揚げされたマグロを、ネギを加えた生姜煮に。七味唐辛子でほんのりピリ辛に仕上げました。
- ・**三浦産芽ひじき**とわらびと白滝の炒め煮
 三浦産の芽ひじきを旬のわらびや白滝、人参、油揚げと炒めました。口当たりの良い芽ひじきとわらびのシャキシャキ食感も楽しめます。
- ・**小田原蒲鉾**
 歯ごたえの良い小田原蒲鉾です。

上記のほか、**昔ながらのシウマイ** 3個、筍煮、あさりつみれ煮、人参煮、蓮根煮、玉子焼き、きゅうりとみょうがの白しば漬け、よもぎ大福

※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>

