

2021年6月11日

頑張る身体にスタミナを！夏の旬を味わう、最高額※のお弁当

※レギュラー販売商品の中において

「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」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、2021年6月16日（水）より「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」(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、旬の味覚や崎陽軒自慢のごはん、こだわりのおかずを詰め合わせ、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」。夏季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」が登場いたします。

食欲をそそる甘辛いタレの煮穴子を一本贅沢に使用した「穴子ごはん」をメインに、さっぱりとした味わいの「なすと鶏の梅あんかけ」や、コクのある味わいの「彩り豆のごま和え」などを詰め合わせた、夏の旬とこだわりの和惣菜をお楽しみいただけるお弁当です。

「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」で暑い夏を元気に乗り切りましょう。

■商品内容

名称	松花堂弁当 ～穴子ごはん～
価格	税込1,350円
販売期間	2021年6月16日（水）より2021年8月31日（火）まで予定
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40店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約150店舗

御飯	穴子ごはん（茶飯、一本煮穴子）	上品な味わいの茶飯に、大きく厚みのある煮穴子を丸々一本のせました。甘辛いタレを絡めた煮穴子が食欲をそそります。
焼物	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。
煮物	姫こうや煮、椎茸煮、蓮根白煮、人参煮、南瓜煮	枝豆を加えたやわらかなすり身を高野豆腐で巻いた「姫こうや煮」をはじめ、出汁を煮含ませた5種の煮物です。
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。
	とうもろこしの蒸し団子	旬のとうもろこしの食感がアクセントになった、ふんわり食感の蒸し団子。南瓜を練り込んだ、鮮やかな黄色が映える一品です。
和物	なすと鶏の梅あんかけ	素揚げしたなすを鶏ほぐし身と一緒に、梅風味の和風あんできめました。夏場でも、さっぱりと味わえる和え物です。
	彩り豆のごま和え	枝豆、大豆、赤いんげん豆、ひよこ豆、とうもろこしをコクのある金胡麻で和えました。深みのある味わいと彩りをお楽しみください。
香物	キャベツの浅漬け	キャベツのシャキシャキとした食感が楽しめる浅漬けは、箸休めにもぴったりです。
甘味	紫芋あんの水まんじゅう	夏らしく、涼しげな水まんじゅう。紫芋あんのやさしい甘さが特長です。

■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>

