

2021年7月21日

時代を彩った、思い出の味。

「あのときのシウマイ弁当」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7月22日（木・祝）より9月5日（日）までの期間限定で、「あのときのシウマイ弁当」（税込830円）を発売いたします。

1964年に思いを馳せ、当時の内容を再現したシウマイ弁当です。「きんぴら蓮根」「豚天」「セロリの塩漬け」「福神漬け」「大根漬物」といった、“あのとき”のおかずが復活。掛け紙も当時のデザインをモチーフにした“あのとき”を感じさせる懐かしい特別仕様です。

時代を彩った思い出の味を、ぜひご賞味ください。

■商品内容

名称	あのときのシウマイ弁当
価格	830円（税込）
販売期間	2021年7月22日（木・祝）より2021年9月5日（日）まで 予定 ※通常の「シウマイ弁当」も販売いたします。
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

俵型ご飯（小梅、黒胡麻）	崎陽軒自慢のもちもちとした食感のごはん。昔から変わらないおなじみの俵型です。
昔ながらのシウマイ 4個	豚肉と干帆立貝柱の豊かな風味が特長の、言わずと知れた横浜名物です。現在は5個入ですが、1964年当時は4個入でした。
白蒲鉾	幕の内弁当には欠かせないおかずです。1964年当時に合わせ、白蒲鉾に。
豚天	薄くスライスした豚肩ロースを天ぷらに。
きんぴら蓮根	蓮根の甘辛い味付けと食感をお楽しみください。
セロリの塩漬け	爽やかな風味のセロリを塩漬けでさっぱりと。
その他：鮪の漬け焼、筍煮、福神漬け、切り昆布、大根漬物	

■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>

