

2021年7月13日

肉々しくも上品な、夏のスタミナ弁当。

「叉焼飯（チャーシューハン）」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16日（金）より2021年8月31日（火）の期間、東京・千葉・埼玉エリア限定にて、「叉焼飯（チャーシューハン）」（税込1,280円）を発売いたします。

タレに一晩漬けこみ、吊るし焼きでじっくりと焼き上げたこだわりの「叉焼（チャーシュー）」を、崎陽軒自慢の白飯に贅沢に5枚敷き詰めました。

肉々しくも上品な、スタミナ満点の「叉焼飯（チャーシューハン）」を、暑い夏を乗り越える糧にしてみたいかがでしょうか。

■商品内容

名称	叉焼飯（チャーシューハン）
価格	1,280円（税込）
販売期間	2021年7月16日（金）より2021年8月31日（火）まで（予定）
取扱店舗	東京・千葉・埼玉エリア約50店舗

叉焼飯（チャーシューハン） （トッピング：味付き半熟玉子、チンゲンサイ、紅生姜）	メインの「叉焼（チャーシュー）」は、冷めてもしっとりやわらかい「和豚もちぶた」。タレに一晩漬けこみ、吊るし焼きでじっくりと焼き上げました。崎陽軒自慢の白飯に5枚敷き詰め、食べ応え、スタミナともに満点です。彩り豊かな「味付き半熟玉子」や「チンゲンサイ」、箸休めにぴったりな「紅生姜」をトッピングしました。
いかと夏野菜の辛味炒め	いか、なす、赤パプリカ、黄パプリカに、鷹の爪を効かせたオイスターベースのソースを絡めました。暑い夏でも食欲をそそる一品です。
殻付き海老の中華スパイス揚げ	中華スパイスをまとわせた海老をカラッと揚げ、仕上げに紹興酒を効かせました。頭から丸ごと召し上がっていただけます。海老の香ばしさと、本格的な中華の香りをお楽しみください。
ごま団子	ごまの香りとコクが後を引く、中華甘味の代表格です。

■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 西、山崎 太幹
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <https://kiyoken.com>

