

2021年8月31日

かながわの名産品とともに秋の味覚を味わうお弁当
「秋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9月1日(水)より「秋のかながわ味わい弁当」(税込960円)を期間限定で発売いたします。

神奈川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」シリーズより、本年も「秋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、神奈川県が誇る名物「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」に加え、きのこや南瓜、さつま芋といった秋の味覚を味わえる内容です。

掛け紙には、横浜市「日本大通のいちろう」、横須賀市「ソレイユの丘のコスモス」、南足柄市「大雄山最乗寺の紅葉」、平塚市「花菜ガーデンの香りバラ」、箱根町「箱根登山鉄道」、箱根町「芦ノ湖と富士山」といった神奈川県の名物・名所をデザインしました。さらに、お弁当とともに神奈川県魅力をより知ってもらうため、神奈川県観光情報サイト「観光かながわNOW」のロゴとQRコードを掲載いたしました。お弁当を味わいながら、県の観光スポット情報を探してみてください。

■商品内容

名称	秋のかながわ味わい弁当
価格	960円(税込)
販売期間	2021年9月1日(水)より2021年11月30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

- **三崎産マグロ**の生姜煮 三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
- **三浦産芽ひじき**とぶなしめじと油揚げの炒め煮 やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、ぶなしめじと油揚げとともに、ごま油の風味豊かな炒め煮に仕上げました。
- 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。
- きのこごはん きのこと(舞茸、ぶなしめじ)、人参、油揚げの旨みを味わえる炊き込みごはんです。

その他: **小田原蒲鉾**、昔ながらの**シウマイ**3個、玉子焼き、南瓜の真丈煮、人参煮、蓮根煮、筍煮、大根漬け、大学芋

※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>

