

敬老の日に感謝の気持ちを伝える、贅沢なお弁当

「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」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18日（土）より9月20日（月・祝）までの期間限定にて、「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」（税込1,350円）を発売いたします。

しっとりとした、香り高い「本ずわい蟹ほぐし煮」をトッピングした「白飯」とふっくらと炊いた「赤飯」の2種のごはんを味わえるほか、「特製シウマイ」と「えびシウマイ」の食べ比べをお楽しみいただけます。さらに、「黒豆入りがんもどき煮」、健康と長寿の願いを込めた「有頭海老の甘酢漬け」、「にしん昆布巻き」といったおかずを詰め合わせ、食べ応えとお祝い感のある内容に仕上げました。

贅沢な味わいの「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」でおじいちゃん、おばあちゃんに日頃の感謝を伝えてみてはいかがでしょうか。

■商品内容

名称	祝 敬老の日 秋の贅沢弁当		
価格	税込1,350円		
販売期間	2021年9月18日（土）より9月20日（月・祝）まで（予定）		
取扱店舗	予約販売	2021年9月18日（土）より20日（月・祝）まで	【神奈川・東京を中心とした約150店舗】
		※8月21日（土）より各店舗にてご予約受付（お渡し前日の12時まで）	
		※予定数に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。	
	店頭販売	2021年9月19日（日）、20日（月・祝）	【神奈川・東京エリア一部店舗】

内容

- ・白飯（トッピング：本ずわい蟹ほぐし煮）
赤飯（トッピング：栗甘露煮）
しっとりとした、香り高い「本ずわい蟹ほぐし煮」をトッピングした崎陽軒自慢の「白飯」と、「栗甘露煮」をトッピングした見ためにもお祝い感のある「赤飯」の2種のごはんをお楽しみいただけます。
- ・特製シウマイ
えびシウマイ
濃厚・ジューシーな味わいの「特製シウマイ」と、大ぶりにカットしたえびのプリッとした食感が特長の「えびシウマイ」の食べ比べを楽しめます。
- ・有頭海老の甘酢漬け
有頭海老は、出汁が効いたさっぱりとした味わいの甘酢漬けに。
- ・にしん昆布巻き
よく味のしみ込んだ「にしん昆布巻き」は、健康と長寿の願いが込められた縁起物。
- ・銀ヒラス白醤油焼き
脂がのった銀ヒラスをふっくらと焼き上げました。

上記のほか、人参煮、蓮根白煮、厚焼き玉子、黒豆入りがんもどき煮、彩り大根なます、里芋と南瓜の揚げ真丈、舞茸の天ぷら、ししとう素揚げ、花餅、紅あずまの甘露煮

■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>

