

2021年8月26日

お祝いの席に、シウマイで彩りを添える 「紅白もち米シウマイ」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）に「紅白もち米シウマイ」（6個入 税込500円）を通信販売および一部店舗にて発売いたします。

もち米シウマイは、昔ながらのシウマイをベースに生姜とオイスターソースを効かせて広東風の味わいに仕上げたあんをもち米で包んだ、いつものシウマイとは一味違ったシウマイです。

この度、新たに、鶏肉をベースに縁起の良い食べ物と言われる“干し海老”と“昆布”の旨みとしょう油で和風の味わいに仕上げた、淡い紅色のもち米シウマイをご用意しました。各3個詰め合わせた「紅白もち米シウマイ」は、お祝いの席に彩りを添えます。

敬老の日やお正月など、ハレの日の食卓の一品に、ぜひご利用ください。

■商品内容

名称	紅白もち米シウマイ
価格	6個入 500円（税込）
発売日	2021年9月1日（水）
取扱店舗	崎陽軒 通信販売 （フリーコール：0120-654-657、URL：https://shopping.kiyoken.com） ※配送先1箇所につき5,400円（税込）以上のお買上げで全国どこでも送料無料 冷凍設備のある一部ロードサイド店舗 《神奈川県》綱島店、環2市沢店、戸塚ぐみざわ店、逗子銀座通り店、座間相模が丘店 《東京都・埼玉県》荻窪駅北口店、川口駅西口店
販売形態	冷凍

<召し上がり方>

よりおいしく召し上がっていただくため、蒸し器の使用をおすすめいたします。

- 蒸し器の場合…… 凍ったまま袋、トレーから取り出し、湯気のたった蒸し器に並べ、約10分蒸してください。
- 電子レンジの場合…… 凍ったまま袋、トレーから取り出し、耐熱皿に並べてください。
小さじ一杯の水を振り、軽くラップをかけ、電子レンジで加熱してください。
《3個あたりの加熱時間の目安》500W 2分20秒、600W 1分50秒

■商品写真



■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

■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

