



## 秋ならではの旬の味覚を味わうシリーズ

**『秋穫シリーズ』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、おいしい秋を彩る『秋穫シリーズ』を期間限定にて発売いたします。


この季節ならではの、崎陽軒がお届けする旬の味覚をお楽しみください。


**■商品内容**
**■商品写真**

 <b>「おべんとう秋」</b> (税込730円) ※常温販売	
4種類のきのこ(舞茸、ぶなしめじ、えのき茸、椎茸)やさつま芋といった秋の味覚を、食感、香り、見ためにもお楽しみいただけるよう様々な味わいに仕上げました。ふっくらと炊き上げた風味豊かな「きのこごはん」は、トッピングに紅葉型人参と舞茸煮をのせた秋らしいごはんです。そのほかにも、秋に旬を迎えるチンゲン菜ときのこを使用した和え物や、旬の秋鮭を使用した「秋鮭の藻塩焼き」など、色々なおかずを少しずつ楽しめる、見ても食べても秋を感じられるお弁当です。	
<内容> きのこごはん(トッピング:紅葉型人参、舞茸煮)、秋鮭の藻塩焼き、蓮根入りつくね煮、チンゲン菜と白滝ときのこの和え物、昔ながらのシウマイ2個、椎茸煮、人参煮、蓮根煮、玉子焼き、生姜風味大根漬け、大学芋	
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



上から「おべんとう秋」、「横濱月餅 焼き芋」、「きのこシウマイ」

 <b>「きのこシウマイ」</b> (6個入 税込670円) ※常温・冷蔵販売	
大きめにカットした国産の4種類のきのこ(舞茸、椎茸、エリンギ、ぶなしめじ)と豚肉を混ぜ合わせ、旨み豊かに仕上げました。きのこの旨みと食感をお楽しみいただける、秋ならではのシウマイです。 “より便利に”「きのこシウマイ」をお楽しみいただけるよう、すぐに召し上がっていただける常温タイプと、お土産にも便利にご利用いただける冷蔵タイプをご用意いたしました。冷蔵タイプは、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。シーンに合わせてお選びください。	
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

 <b>「横濱月餅 焼き芋」</b> (1個 税込160円) ※常温販売	
焼き芋のほっくりとした食感と、自然なやさしい甘みが楽しめる月餅です。 焼き芋あんは、一般的なあんよりも水分の少ない状態までじっくりと炊き上げ、皮付きの角切りさつま芋を練り込むことで“ほっくり”とした食感に仕上げました。さつま芋の自然な甘さと風味を追求した、この時期にしか味わえない月餅です。 また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の5種類の月餅がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込680円)も、「横濱月餅 焼き芋」が入って同日より販売いたします。	
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

■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>

