



崎陽軒本店

2021年8月26日

駅弁で培った和の技術とレストランの中華・洋食の技術が融合した崎陽軒ならではのおせち

「崎陽軒和洋中おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」、
 「崎陽軒中華おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」、
 「崎陽軒中華おせち一段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」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、「崎陽軒和洋中おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」(税・送料込29,900円)、「崎陽軒中華おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」(税・送料込25,000円)、「崎陽軒中華おせち一段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」(税・送料込18,000円)の予約受付を2021年9月1日(水)より開始いたします。

崎陽軒本店25周年を記念して、昨年までの和中華に洋食料理を加えた「崎陽軒和洋中おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」、華やかな本格中華料理を詰め合わせた「崎陽軒中華おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」、さらに、少人数でもお楽しみいただける「崎陽軒中華おせち一段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付」の3種類のおせちをご用意しました。お客様のシーンに合わせてご利用ください。

それぞれのおせちには、プチプチとしたかずのこの食感にやまゆりポークやえびがもつ素材の旨みがぎゅっと詰まったおせち限定「かずのこシウマイ」(12個入)と、上品な鶏ベースのスープにお正月にふさわしい豪華な食材を加えて仕上げた「鮑とフカヒレと蟹のスープ」を添えてお届けいたします。

ぜひ、崎陽軒ならではのおせちで晴れやかな一年のはじまりをお過ごしください。

■内容

名称・価格
 崎陽軒和洋中おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付 29,900円(税・送料込)
 崎陽軒中華おせち二段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付 25,000円(税・送料込)
 崎陽軒中華おせち一段重 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付 18,000円(税・送料込)
 ※それぞれ「かずのこシウマイ」、「鮑とフカヒレと蟹のスープ」が付きます。

予約期間
 2021年9月1日(水)より2021年12月15日(水)まで 予定
 ※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。

早期お申込み特典
 2021年11月15日(月)までにお申込みいただいた方全員に、「おいしさ長もち 昔ながらのシウマイ 12個入」1箱をプレゼントいたします。(おせちと同時にお届け)

お届け日
 2021年12月31日(金)

お届け方法
 冷蔵便にてお届け ※一部お届けできない地域がございます。

予約方法
 電話(045-441-8811)9:00~18:00、FAX(045-453-7808)、通信販売、取扱店舗店頭
 ※通信販売WEBサイトでのご予約は2021年10月3日(日)より承ります。

取扱店舗
 崎陽軒本店をはじめとする直営レストラン全店舗、神奈川・東京を中心とした一部直営店舗

■商品写真



崎陽軒和洋中おせち二段重
 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付



崎陽軒中華おせち二段重
 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付



崎陽軒中華おせち一段重
 限定シウマイ・鮑とフカヒレと蟹のスープ付

※画像はイメージです。
 各商品に小物等は含まれません。

■お客様向けお問い合わせ先
 崎陽軒本店
 TEL: 045-441-8811 (9:00~18:00)

■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>

