

まねき食品・崎陽軒共同プレスリリース 駅弁業界初!? コラボレーション駅弁発売!!

「まねき食品×崎陽軒 関西シウマイ弁当」発売について

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、代表取締役社長:野並直文)とまねき食品株式会社(本社:姫路市、代表取締役社長:竹田典高)は、コラボレーション企画として2021年11月26日(金)より姫路駅にて「まねき食品×崎陽軒 関西シウマイ弁当」(税込960円)を発売いたします。

コロナ禍での移動人口の減少により、大きな打撃を受けた駅弁業界から明るい話題を創出し、業界自体を活性化していきたいと考える両社の想いと「シウマイ」、「シウマイ弁当」を地域創生に繋げていきたい崎陽軒の想いが重なりあい「関西シウマイ弁当」を発売することになりました。

「まねき食品×崎陽軒 関西シウマイ弁当」に入る「関西シウマイ」は崎陽軒が担当し、「昔ながらのシウマイ」の一口サイズの見た目はそのままに、昆布や鰹節といった関西のだし文化と融合させることで全く新しい味わいの「シウマイ」を完成させました。

「シウマイ」以外のおかずは、創業132年を誇るまねき食品のこれまで培ってきた駅弁づくりの伝統を生かした関西ならではの品々を取り揃え、「シウマイ弁当の筍煮」は姫路名物えきそばの出汁で炊いた「拍子木切り筍煮」に。「鶏の唐揚げ」は「鶏のあご出汁唐揚げ」に。「鯖の漬け焼」は「鯖の幽庵焼」に。「玉子焼き」は関西風「出し巻玉子」に。といったように「シウマイ弁当」と食べ比べてみたくなる内容に仕上げました。また、容器には、経木の折を使用するなど崎陽軒の冷めてもおいしいことへのこだわりもしっかり継承しています。

関東風、関西風に違いがあることは言わずと知れた日本の食文化です。「シウマイ弁当」が関西風になることでどのような新たな食文化が生まれたのか、ぜひ一度ご賞味いただき確かめてみてください。なお、崎陽軒店舗での「まねき食品×崎陽軒 関西シウマイ弁当」の販売は予定しておりません。

■商品内容

- 名称 まねき食品×崎陽軒 関西シウマイ弁当
- 価格 960円(税込)
- 販売期間 2021年11月26日(金)より 通年
- 販売数 ※1日 100個限定販売(販売状況を見て増産いたします)
- 販売店舗 JR姫路山陽本線姫路駅 中央売店(新幹線改札手前)
9:00~70個販売、14:00~30個販売、お一人様5個まで
※当面は中央売店1店舗のみの販売となりますが、販売状況により取扱店舗を増やす予定です(時期は未定) ※崎陽軒店舗での販売の予定は今のところございません。

【内容について】

シウマイ弁当

昔ながらのシウマイ5個
筍煮
鯖の漬け焼
鶏の唐揚げ
あんず
玉子焼き
蒲鉾
切り昆布&千切り生姜
俵型ご飯(小梅、黒胡麻)



関西シウマイ弁当

関西シウマイ5個
拍子木切り筍煮
鯖の幽庵焼
鶏のあご出汁唐揚げ
黒花豆煮
出し巻玉子
蒲鉾
酢レンコン&柴漬け
俵型ご飯(小梅、白胡麻)

■本リリースに関するお問い合わせ先

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、野本幸裕
小川萌子、陳思慧、山本茜

TEL: 045-441-8918
FAX: 045-441-8904
URL: <https://kiyoken.com>

■関西シウマイ弁当に関するお問い合わせ先

まねき食品(株)
担当: 岩本健司、中谷倫哉
TEL: 079-224-0255
FAX: 079-284-8481
URL: <http://www.maneki-co.com>

