2021年11月30日

心ゆくまで蟹を味わう。崎陽軒最高額※のお弁当

※レギュラー販売商品の中において

# 「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」発売

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)は、2021年12月1日（水）より、「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」(税込1,350円)を期間限定で発売いたします。

「懐石料理」を意識し、崎陽軒自慢のごはんやこだわりのおかず、旬の味覚を詰め合わせ、その季節ならではの内容をお楽しみいただける「松花堂弁当」。冬季限定の味わいとして「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」が登場いたします。

主役の「蟹ごはん」は、荒く裏ごしした紅ずわい蟹肉と花咲蟹出汁をふんだんに使用して炊き上げることで、蟹の上品な旨みを含ませました。しっかりと身の詰まった紅ずわい蟹爪煮のトッピングや全体に惜しみなく盛り付けた紅ずわい蟹ほぐし煮と合わせて召し上がっていただくことで、心ゆくまで蟹を堪能していただけます。

また、コク深い味わいの胡麻豆腐に、蟹の旨みがしみこんだあんを盛り付けた「蟹あんかけ胡麻豆腐」や蟹の旨みを含めた豆腐真丈に薄衣を纏わせて揚げた「蟹入り豆腐真丈揚げ すだち添え」など、蟹にこだわったちょっぴり贅沢な冬のお弁当です。

「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」とともに、ちょっぴり贅沢な冬のひとときを味わってみてはいかがでしょうか。

## ■商品内容

名称　松花堂弁当 ～蟹ごはん～

価格　税込1,350円

販売期間　2021年12月1日（水）より2022年2月28日（月）まで予定

取扱店舗　店頭販売：東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約40店舗

予約販売：神奈川・東京を中心とした約150店舗

| | | |
|---|---|---|
| 御飯 | 蟹ごはん<br>（トッピング：紅ずわい蟹ほぐし煮、紅ずわい蟹爪煮） | 「蟹ごはん」は、荒く裏ごしした紅ずわい蟹肉と花咲蟹出汁をふんだんに使用して炊き上げることで、蟹の上品な旨みを含ませました。しっかりと身の詰まった紅ずわい蟹爪煮のトッピングや全体に惜しみなく盛り付けた紅ずわい蟹ほぐし煮と合わせて召し上がっていただくことで、心ゆくまで蟹を堪能していただける蟹ごはんに仕上げました。 |
| 先付 | 蟹あんかけ胡麻豆腐 | コク深い味わいの胡麻豆腐に蟹の旨みがしみこんだあんをたっぷりと盛り付けました。 |
| 焼物 | 合鴨の燻製 | 鴨肉の旨みとほのかな燻製香がよく合う一品です。 |
| | 厚焼き玉子 | ほんのりと甘い味わいの玉子焼きを厚焼きで。 |
| 蒸物 | 昔ながらのシウマイ2個 | 豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の一口サイズのシウマイ。 |
| 揚物 | 蟹入り豆腐真丈揚げ すだち添え | 蟹の旨みを含めた豆腐真丈に薄衣を纏わせて揚げました。すだちを絞り、さっぱりと。柔らかな口当たりと風味の変化がお楽しみいただけます。 |
| 煮物 | 南瓜煮 西京みそ鶏そぼろがけ、蓮根白煮、椎茸煮、梅型こんにゃく煮 | しっとりと煮つけた南瓜に西京みその上品な甘さが特長の鶏そぼろを合わせた「南瓜煮 西京みそ鶏そぼろがけ」など、丁寧に煮含めた4種の食材をお楽しみください。 |
| 香物 | みかんなます | 冬が旬のみかんを加えた、やさしい甘さのなますです。 |
| 甘味 | 塩豆大福 | 塩気の効いた黒豆がアクセントの一口大福です。 |

## ■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、野本 幸裕、
小川 萌子、陳 思慧、山本 茜
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: https://kiyoken.com