

かながわの名産品とともに春を味わうお弁当
「春のかながわ味わい弁当」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、2022年2月1日(火)より期間限定にて、「春のかながわ味わい弁当」(税込980円)を販売いたします。

神奈川県内への観光客の増加を図るため、県とタイアップし、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」。本年も春を彩る「春のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

横浜名物「シウマイ」をはじめ、「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」「神奈川県産キャベツ」といった神奈川県が誇る名物を中心に、筍、ふき、菜の花といった春らしい食材を加え、味わいにも見ためにもこだわった内容に仕上げました。ご好評の2種のごはんを詰めたお弁当スタイルで、春ならではの「筍ごはん」と「小田原産梅干」をトッピングした白飯をお楽しみいただけます。

掛け紙には「西平畑公園の桜と富士山」(松田町)を背景に、「小田原城天守閣」(小田原市)、「田端のチューリップ」(寒川町)、「氷室椿庭園」(茅ヶ崎市)、「ロードトレイン愛ちゃん号」(愛川町)、「県立三ツ池公園」(横浜市)といった神奈川県の名所をデザインしました。

神奈川の名物を詰め合わせたお弁当とともに、春の訪れをお楽しみください。

■商品内容

名称	春のかながわ味わい弁当
価格	税込980円
販売期間	2022年2月1日(火)より2022年4月15日(金) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗
内容	

- ・ 筍ごはん
春に旬を迎える筍のシャキシャキとした食感が楽しい炊き込みごはん。人参と油揚げを加えることで、深みのある味わいに仕上げました。
- ・ 白飯
(トッピング: **小田原産梅干**)
塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干した小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。
- ・ **三崎産マグロ**の利休煮
三崎港で水揚げされたマグロを胡麻が香る利休煮に仕上げました。甘辛い味付けが食欲をそそります。
- ・ **神奈川県産キャベツ**と**三浦産芽ひじき**の炒め煮
三浦産芽ひじきを神奈川県産キャベツ、油揚げ、人参とともに炒めました。キャベツの食感とごま油の豊かな風味が特長です。

上記のほか、**小田原蒲鉾**、昔ながらの**シウマイ**3個、筍煮、人参煮、蓮根煮、ふき煮、ふんわり花形豆腐煮(菜の花入り)、玉子焼き、菜の花の醤油漬、大福(つぶあん)

※赤字は神奈川県産品

■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>

