

2022年1月12日

**わっぱで突破！おいしいゲン担ぎで受験生や頑張るすべての方を応援！！**
**「勝！わっぱで突破めし」「最強！わっぱで突破めし」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1月14日（金）より「勝！わっぱで突破めし」「最強！わっぱで突破めし」（各税込880円）を期間限定で発売いたします。

わっぱめしとは円形の輪っば（曲げ物の容器）にごはんを入れ、いろいろな食材を乗せて蒸した料理です。このわっぱめしをイメージし、ゲン担ぎや縁起の良いとされる食材が入ったお弁当が2種新登場いたします。

「勝！わっぱで突破めし」は塩麴仕込みのヒレカツ（勝）で食べ応え満点、試験も満点となりますように。

「最強！わっぱで突破めし」では銀鮭の西京（最強）焼きで最強のパワーを味方に。その他にもゲンを担いだ和惣菜を詰め合わせることで様々な難関を“突破”してほしいという願いを込めたわっぱめしです。

難関を突破したい方や頑張る誰かを応援したい方はもちろん、お肉やお魚をメインで味わいたいという方もぜひご賞味ください。

**■商品内容**

名称	勝！わっぱで突破めし
価格	各880円（税込）
販売期間	2022年1月14日（金）より2022年2月28日（月）まで 予定
取扱店舗	店頭販売：神奈川エリア約50店舗、東京エリア約50店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗

白飯	崎陽軒自慢のもちもちとしたごはんです。
塩麴仕込みのヒレカツ（勝）3枚	塩麴を使用し柔らかく仕上げたヒレカツ（勝）です。添付のソースをかけて召し上がってください。食べ応え満点で、試験も満点となりますように。
彩り野菜の受カレーディップ	5種の彩り野菜にカレーソースをつけて召し上がってください。爽やかなスパイスが効いたカレーソースで“受カレー”と願いを込めて。
めでたい！めんたい！ポテトサラダ	北海道産の馬鈴薯と明太子を使用したポテトサラダです。ヒレカツのおともにもぴったり。
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、冷めてもおいしい一口サイズのシウマイです。
紫キャベツのピクルス	シャキシャキとした食感のピクルスです。箸休めに。

**■商品写真**


## ■商品内容

名称	最強！わっばで突破めし
価格	各880円（税込）
販売期間	2022年1月14日（金）より2022年2月28日（月）まで 予定
取扱店舗	店頭販売：神奈川エリア約50店舗、東京エリア約50店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗

白飯	崎陽軒自慢のもちもちとしたごはんです。
銀鮭の西京（最強）焼き	脂ののった銀鮭を甘みのある味噌に一晩漬け込み、ふっくらと焼き上げました。西京焼きを食べて“最強”パワーが味方につきますように。
のり塩とり天（取り点）	青海苔の香りと程よい塩気がマッチした、ボリュームのある鶏もも肉のとり天です。とり天を食べて、“点”を取りに、勝ちを“取り”にいきましょう。
ししとう土佐煮（勝お節）	ししとうのピリ辛さと鰹節の風味が合いまった一品です。鰹節をまとったししとうを食べて“勝つおー！”と勢いがつきますように。
蓮根煮	明るい将来を見通せるようにと願いを込めた、食感も楽しめる蓮根煮です。
梅型人参煮	梅の花に見立て、努力が花開き結果に結びつくよう願いを込めました。
筍煮	甘辛く煮た筍の食感をお楽しみください。
玉子焼き	ふんわり、しっとりとした優しい甘さの玉子焼き。
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、冷めてもおいしい一口サイズのシウマイです。
しば大根漬け	しそ風味のさっぱりとした味わい。箸休めに。

## ■商品写真



### ■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>

■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

