

桃の節句を華やかに彩る
「ひなまつり弁当」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3月1日(火)、2日(水)、3日(木)の3日間限定にて、「ひなまつり弁当」(税込1,300円)を発売いたします。

海老やとびこ、山せり、錦糸玉子をトッピングした彩り豊かな「ちらし寿司」に、見ためにも華やかな「海老の香り揚げ」、ほのかな甘酒の香りがひなまつりらしさを演出する「菜の花とこんにやくと人参の甘酒和え」などをおかず添えた、桃の節句にぴったりなお弁当です。

華やかな「ひなまつり弁当」と一緒に桃の節句をお祝いし、ご家族の健やかな成長を願ってみてはいかがでしょうか。

■商品内容

名称 ひなまつり弁当

価格 1,300円(税込)

販売期間 2022年3月1日(火)より2022年3月3日(木)まで 予定
 ※2月15日(火)より各店舗にて予約受付
 ※予定生産数に達し次第、予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。

取扱店舗 予約販売:1日(火)、2日(水)、3日(木) 神奈川・東京を中心とした約160店舗
 店頭販売:1日(火)、2日(水) 神奈川エリア約20店舗
 3日(木) 神奈川・東京を中心とした約160店舗 予定

内容

ちらし寿司(トッピング:海老の酢、とびこ、味付け椎茸、山せり、蓮根の酢漬け、錦糸玉子)	海老やとびこ、山せり、錦糸玉子などをトッピングした、見ためにも華やかなちらし寿司です。
海老の香り揚げ	有頭海老をしそ風味の衣で揚げました。しそが爽やかに香る華やかな一品です。
昔ながらのシウマイ3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。
里芋の蟹と湯葉のあんかけ	やわらかく煮た里芋に、蟹と湯葉が入ったあんかけを絡めました。
春雨入り巾着煮、にしん昆布巻き、梅型人参煮	お祝いの席にふさわしい「にしん昆布巻き」、春らしい「梅型人参煮」などの煮物を盛り込みました。
菜の花とこんにやくと人参の甘酒和え	白出汁で味付けをした具材に甘酒で風味を加えた、ひなまつりらしい和え物です。※アルコールは含まれておりません。
三色団子	よもぎ(こしあん)、白(白あん)、桃色(桜あん)のそれぞれ異なる味を楽しめる一口サイズの可愛らしい大福です。

■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>

