

かながわの名産品とともに初夏を味わうお弁当
「初夏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4月16日(土)より期間限定にて、「初夏のかながわ味わい弁当」(税込980円)を発売いたします。

神奈川県内への観光客の増加を図るため、県とのタイアップ企画として、「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」。本年も爽やかな季節にぴったりな「初夏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、湘南ゴールドといった神奈川県が誇る名物を中心に、山菜やみょうがといった初夏を感じられる食材を使用し、この季節ならではの味わいに仕上げました。ごはんは、上品な味わいが広がる「山菜ごはん」と「小田原産梅干」をトッピングした白飯の2種をお楽しみいただけます。

掛け紙には小田原市「小田原城址公園の御感の藤」、平塚市「花菜ガーデン」、寒川町「特産品のカーネーション」、茅ヶ崎市「小出川のあじさい」、湯河原町「星ヶ山公園さつきの郷」、箱根町「富士見峠からの富士山」といった神奈川県の名物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、初夏の訪れをお楽しみください。

■商品内容

名称	初夏のかながわ味わい弁当
価格	980円(税込)
販売期間	2022年4月16日(土)より2022年6月15日(水)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗
内容	

- ・山菜ごはん
わらびや姫竹などの山菜と人参を炊き込んだ彩り豊かな山菜ごはんです。昆布だしを効かせ、上品な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**のネギ生姜煮
三崎港で水揚げされたマグロは、ネギを加えた生姜煮に。七味唐辛子でほんのりピリ辛に仕上げました。
- ・**三浦産芽ひじき**とわらびと白滝の炒め煮
三浦産の芽ひじきを旬のわらびや白滝、人参、油揚げと炒めました。わらびのシャキシャキとした食感も楽しめます。
- ・**湘南ゴールド**くず餅
白こしあんの甘みの中に湘南ゴールドの酸味が感じられます。

上記のほか、**小田原蒲鉾**、**昔ながらのシウマイ**3個、豆乳がんもどき煮、筍煮、人参煮、蓮根煮、玉子焼き、きゅうりとみょうがの白しば漬け

※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、
山本 茜
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <https://kiyoken.com>

