

食卓に、爽やかな初夏の味覚をお届け。

『初夏の爽やか旬食シリーズ』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、新緑のまばゆい日差しの中、そよ風を感じる季節を「食」で表現した『初夏の爽やか旬食シリーズ』を発売いたします。この季節ならではの崎陽軒がお届けする初夏の味覚をお楽しみください。

■商品内容

■商品写真

<p>「おべんとう初夏」(税込730円) ※常温販売</p> <p>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」には、「ふきの佃煮」と「錦糸玉子」をトッピング。おかずには、脂ののったカレーをふんわり揚げた「カレーの黄身揚げ」、よもぎが爽やかに香る「よもぎ真丈煮」、わかめと一度凍結することでコロコロとした食感が楽しめるこおりこんにやくを使用した和え物などが入った、初夏の味わいを少しずつ楽しめるお弁当です。</p> <p><内容> 山菜ごはん(トッピング:ふきの佃煮、錦糸玉子)、カレーの黄身揚げ、こおりこんにやくとわかめと油揚げとカニ風味蒲鉾の和え物、よもぎ真丈煮、昔ながらのシウマイ2個、鶏のごま照り焼き、人参煮、蓮根煮、玉子焼き、さっぱりしば漬け、宇治抹茶わらび餅</p>	
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



上から「おべんとう初夏」
「横濱月餅 マンゴー」
「おいしさ長もち あさりシウマイ」

<p>「おいしさ長もち あさりシウマイ」※冷蔵販売 「あさりシウマイ《冷凍》」(各6個入 税込650円)※冷凍販売</p> <p>あさりをカットせずに、豚肉と混ぜ合わせることで、あさりの豊かな旨みと食感をしっかりと感じられるように仕上げたシウマイです。しょう油とみりんでシンプルに味付けをすることで、あさりの旨みを生かしました。シウマイはビールによく合うイメージですが、「あさりシウマイ」は日本酒にもよく合います。ぜひ、お試しください。</p> <p>お土産にも便利な冷蔵タイプの「おいしさ長もちシリーズ」は、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。添付の生姜を添えて召し上がってください。</p> <p>また、「崎陽軒 通信販売」や一部ロードサイド店舗では、冷凍でも販売いたします。</p>	
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 ※冷凍は通信販売、一部ロードサイド店舗のみ

<p>「横濱月餅 マンゴー」(1個 税込160円) ※常温販売</p> <p>マンゴーの王様とも呼ばれる強い甘みが特長のアルフォンソマンゴーのピューレとほどよい酸味が特長の角切りドライマンゴーを使用したあんをぎゅっと詰め込んで焼き上げた、この季節だけの月餅です。甘みと酸味のバランスが絶妙なマンゴーの濃厚な風味をお楽しみください。</p> <p>また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・マンゴーの5種類の月餅がセットになった「横濱月餅 5個入」(5個入 税込680円)も同日より発売いたします。</p>	
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

■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>

