

2022年5月10日

**沖縄料理をテーマにしたお弁当が登場！！**
**「ちむどんどんする横浜・沖縄弁当」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5月13日（金）より9月30日（金）までの期間限定にて「ちむどんどんする横浜・沖縄弁当」（税込1,080円）を発売いたします。

沖縄が本土復帰50年を迎える2022年。NHKの連続テレビ小説「ちむどんどん」の中で横浜市鶴見区が舞台の一つになったことをきっかけとして、鶴見区役所の呼びかけにより官民学の連携による「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトが2021年12月1日に始動いたしました。横浜や鶴見を盛り上げるために、プロジェクトの一員である崎陽軒からは、沖縄料理を詰め合わせた特別なお弁当が登場いたします。

沖縄の炊き込みごはんを崎陽軒風に仕上げた「三浦産芽ひじき入りジュシー」やシウマイ弁当のおかずをアレンジした「鮪の漬け焼入りゴーヤチャンプルー」、厚い衣のもっちりとした食感が特長の「さかな天ぷら」などが入った、蓋を開けた瞬間に“ちむどんどん”するお弁当をぜひご賞味ください。（“ちむどんどん”とは、ちむ（肝＝気持ち・心）が高鳴る様子を表す沖縄の方言です。）

**■商品内容**

名称	ちむどんどんする横浜・沖縄弁当
価格	1,080円（税込）
販売期間	2022年5月13日（金）より2022年9月30日まで 予定
取扱店舗	店頭販売：横浜市内・川崎市内を中心とした約50店舗 予定 予約販売：神奈川エリアを中心とした約100店舗 予定
販売数量	約100,000個/期間 予定

三浦産芽ひじき入りジュシー（トッピング：山せり）	沖縄の炊き込みごはん「ジュシー」を崎陽軒風に。柔らかな三浦産芽ひじきや豚バラ肉など、6種類の具材で味わい深く仕上げました
鮪の漬け焼入りゴーヤチャンプルー	シウマイ弁当でお馴染みの「鮪の漬け焼」とゴーヤを玉子とともに炒めました。ごま油香る、程よい苦みの一品です。
さかな天ぷら	ふっくらと柔らかいカレイを塩味の付いた厚い衣でもっちりとした食感が特長の沖縄風天ぷらに。沖縄ではウスターソースをかけて食べることも。ぜひお試しください。
沖縄県産もずくのシークワサー入りサラダ	沖縄県産もずくにオクラ、カニ風味蒲鉾、海藻麺を合わせた食感の楽しいサラダ。沖縄県産シークワサーの爽やかな味わいをお楽しみください。
沖縄県産黒糖入りわらび餅	黒糖の優しい甘さ、もっちりとした食感のわらび餅です。
上記のほか、昔ながらのシウマイ3個、人参煮、蓮根煮、千切り生姜	

**■商品イメージ**


■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、長谷川 貴子

TEL: 045-441-8918(直)

045-441-8851(代)

FAX: 045-441-8904

 URL: <https://kiyoken.com>
