

かながわの名産品とともに夏を味わうお弁当
「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：野並晃）は、2022年6月16日（木）より、「夏のかながわ味わい弁当」（税込980円）を期間限定にて発売いたします。

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「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、小田原産梅干といった神奈川県が誇る名産品に、枝豆、きゅうりといった旬の食材を使用した夏ならではの味わいを詰め合わせました。白飯には見ためにも爽やかな「枝豆とちりめんじゃこの炒り煮」と「小田原産梅干」をそれぞれトッピング。2種の味わいをお楽しみください。

掛け紙には、横須賀市「ソレイユの丘」、逗子市「逗子海岸のポスト」、平塚市「花菜ガーデン」、藤沢市「江の島灯籠」、小田原市「いこいの森」、箱根町「芦ノ湖越しの富士山」といった神奈川県の名所をデザインしました。

■商品内容

名称	夏のかながわ味わい弁当
価格	税込980円
販売期間	2022年6月16日（木）より2022年8月31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

- ・白飯（トッピング：枝豆とちりめんじゃこの炒り煮） 枝豆とちりめんじゃこを昆布出汁でさっぱりと味付けした炒り煮に。白ごまの風味も食欲をそそります。
- ・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。
- ・三崎産マグロの生姜煮 三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは白飯が進みます。
- ・三浦産芽ひじきとくきわかめの炒め煮 三浦産芽ひじきをくきわかめ、人参、油揚げとともに炒めました。くきわかめの食感とごま油の豊かな風味が楽しめます。
- ・小田原蒲鉾 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- ・マンゴーわらび餅 旬のマンゴーを使用したトロピカルな味わいの夏らしいデザートです。

その他：昔ながらのシウマイ3個、筍煮、ピリ辛こんにゃく煮、人参煮、蓮根煮、玉子焼き、きゅうりの漬物

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

