

ふっくらとした煮穴子を一本贅沢にのせた、見ためにも華やかなお弁当

## 「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」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、「松花堂弁当～穴子ごはん～」（税込1,350円）を期間限定で発売いたします。

主役の「穴子ごはん」は上品な味わいの茶飯に活メにして煮込んだ穴子を一本贅沢にのせた、見ても食べてもご満足いただける一品です。また、彩りあられをまとわせ華やかに仕上げた「キスの梅肉挟み彩りあられ揚げ」や爽やかさとコクが相まった「トマトあんかけごま豆腐」、「揚げなすとすだちおろし牛しぐれ煮」、涼やかな「枝豆といかの白出汁ゼリー和え」などこだわりの和惣菜もご堪能ください。

暑い夏にもぴったりな「松花堂弁当～穴子ごはん～」で、ちょっぴり贅沢なひと時を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

### ■商品内容

名称	松花堂弁当～穴子ごはん～
価格	1,350円（税込）
販売期間	2022年6月16日（木）より2022年8月31日（水）予定
取扱店舗	店頭販売：東京エリア約50店舗および神奈川エリア約40店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗

御飯	穴子ごはん（茶飯、活メ一本煮穴子）	上品な味わいの茶飯に、活メにして煮込んだ穴子を丸々一本のせました。甘辛いたれを絡めたふっくらとした煮穴子が食欲をそそります。
先附	トマトあんかけごま豆腐	コク深い味わいのごま豆腐に、爽やかな酸味のトマトあんと揚げオクラを合わせました。
和物	枝豆といかの白出汁ゼリー和え	柔らかな枝豆といかを、白出汁のゼリーで和えました。
	揚げなすとすだちおろし牛しぐれ煮	甘辛くコク深い味わいの牛しぐれ煮を、すだちおろしで爽やかに仕上げました。揚げなすと一緒に召し上がってください。
焼物	合鴨の白焼き	しっとり仕上げた上品な味わいの合鴨白焼き。
	ベビーコーンの出汁バター焼き	ベビーコーンに出汁を合わせたバターをまとわせ、こんがり焼き上げました。シャキシャキとした食感が楽しい一品です。
	厚焼き玉子	ほんのりと甘い味わいの玉子焼きを厚焼きで。
煮物	蓮根白煮	丁寧に汁を煮含ませました。
蒸物	昔ながらのシウマイ2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。
揚げ物	キスの梅肉はさみ彩りあられ揚げ	夏が旬のキスに梅肉を挟み、華やかな彩りあられをまとわせて揚げました。
	野菜の揚げ浸し（南瓜、ししとう、パプリカ）	3種の野菜を素揚げし、ほんのり生姜が効いた甘辛いたれに漬け込みました。
甘味	紫芋あんの水まんじゅう	やさしい甘さの紫芋あんを包んだ、清涼感のある水まんじゅう。

### ■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>

