

2022年6月28日

年に一度の出逢いが初登場。短冊に願いを込めてみませんか。

「七夕弁当」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7月5日(火)、6日(水)、7日(木)の3日間限定にて、「七夕弁当」(税込1,300円)を発売いたします。

牛肉しぐれ煮、とびこ、きぬさや、蓮根の酢漬け、錦糸玉子などをトッピングした彩り豊かな「牛肉ちらし寿司」に、七夕の夜空に浮かぶ星や天の川をイメージした「オクラと春雨の天の川サラダ」や星をかたどったしんじょ煮や人参煮、夏でもすっきりと召し上がっていただける「いかと帆立とアスパラガスのレモンマリネ」などをおかずに加えた、年に一度の七夕にしか出逢えないお弁当です。掛け紙にデザインした短冊へ願いを込めてみてはいかがでしょうか。

■商品内容

名称 七夕弁当
 価格 1,300円(税込)

販売期間 2022年7月5日(火)より2022年7月7日(木)まで(予定)
 ※6月28日(火)より各店舗にて予約受付
 ※予定生産数に達し次第、予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。

取扱店舗 予約販売: 神奈川エリア約100店舗、東京エリア一部店舗
 店頭販売: 神奈川・東京エリア一部店舗

内容

牛肉ちらし寿司(トッピング:牛肉しぐれ煮、きぬさや、とびこ、蓮根の酢漬け、錦糸玉子、白ごま)	牛肉しぐれ煮やとびこ、きぬさや、錦糸玉子などをトッピングした、見たためにも華やかな、食べ応えもある牛肉ちらし寿司です。
昔ながらのシウマイ3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。
海老のアーモンド揚げ	海老をアーモンドスライスで揚げました。ぷりぷりの海老を香ばしい変わり衣でお楽しみください。
いかと帆立とアスパラガスのレモンマリネ	いか、帆立、アスパラガスをすっきりとした味わいのレモンマリネに。
オクラと春雨の天の川サラダ	七夕の夜空に浮かぶ星と天の川を、オクラと春雨で表現したサラダです。出汁とごま油を味のアクセントに、つるつとした食感をお楽しみいただけます。
星形しんじょ煮、星形人参煮	七夕の夜空に浮かぶ星をかたどった優しい味わいの煮物。かわいらしい見ためと彩りをお楽しみいただけます。
さっぱりしば漬け	きゅうりと大根の漬物。箸休めにどうぞ。
笹団子	笹の葉で包まれた、七夕らしいデザート。程よい甘みと笹の爽やかな香りですっきりと召し上がっていただけます。

■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>

