

敬老の日に感謝の気持ちを伝える、贅沢な味わいのお弁当

「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」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9月17日（土）より9月19日（月・祝）までの期間限定にて、「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」（税込1,500円）を発売いたします。

紅ずわい蟹と刻み生姜をたっぷり炊き込んだ風味豊かなさっぱりとした味わいのごはんと、「栗甘露煮」をトッピングした赤飯の2種のごはんを味わえるほか、「めでタイ」「金目鯛ときのこの和風あんかけ」、健康と長寿の願いを込めた「にしん昆布巻き」、ふっくらと焼き上げた「銀ヒラス白醤油焼き」といったおかずを詰め合わせ、食べ応えとお祝い感のある内容に仕上げました。

贅沢な味わいの「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」でおじいちゃん、おばあちゃんに日頃の感謝を伝えてみてはいかがでしょうか。

■商品内容

名称 祝 敬老の日 秋の贅沢弁当

価格 税込1,500円

販売期間 2022年9月17日（土）より9月19日（月・祝）まで（予定）

取扱店舗 店頭販売 2022年9月18日（日）、19日（月・祝） 【神奈川・東京エリア一部店舗】

予約販売 2022年9月17日（土）より19日（月・祝）まで【神奈川・東京を中心とした約160店舗】

※8月20日（土）より各店舗にてご予約受付（お渡し前日の12時まで）

※予定数に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。

内容

和物	金目鯛ときのこの和風あんかけ	長寿を祝う、めでタイ“金目鯛”に秋が旬のきのこ（ぶなしめじ、えのき）を使用した和風あんをたっぷりかけました。
焼物	銀ヒラス白醤油焼き	くせない白身が特長の脂がのった銀ヒラスを、白醤油仕立てのたれに漬けこみ、ふっくらと焼き上げました。
	玉子焼き	ほんのりと甘い味わいの玉子焼きです。
煮物	にしん昆布巻き、帆立の酒塩煮、椎茸煮、筍煮、赤パプリカの煮浸し	健康と長寿の願いが込められた「にしん昆布巻き」や、扇を開いたように末広がり縁起の良い“帆立”の酒塩煮など、丁寧に煮含めた煮物をお楽しみください。
蒸物	えびシウマイ	大きめにカットしたえびのプリッとした食感がクセになるシウマイです。
揚物	蓮根の真砂揚げ、紅葉型しんじょ揚げ、ししとう素揚げ	秋冬が旬の蓮根にピリ辛たらこを使用した衣をまとわせた「蓮根の真砂揚げ」や、豆腐とすり身のふんわりとした食感の「紅葉型しんじょ揚げ」など、味でも見ためでも秋らしさを感じていただけます。
酢物	いかと茄子の南蛮漬	まろやかな酸味と甘みの南蛮酢に柔らかないかや素揚げした茄子、彩り野菜を漬けこみました。輪切り唐辛子のピリッとした辛さがアクセントに。
香物	桜大根	箸休めにちょうど良いさっぱりとした味わいです。
御飯	紅ずわい蟹と生姜の炊き込みごはん、赤飯（トッピング：栗甘露煮、ごま塩）	紅ずわい蟹と刻み生姜をたっぷり炊き込んだ風味豊かなさっぱりとした味わいのごはんと、「栗甘露煮」をトッピングした見ためにもお祝い感のある赤飯の2種のごはんをお楽しみいただけます。
甘味	花餅、紅あずまさま芋の甘露煮	華やかな花餅と、やさしい甘みが特長の秋らしい紅あずまさま芋の甘露煮です。

■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>

