

**松茸を大胆に使用！秋の旬を味わう、崎陽軒最高額※のお弁当**

※レギュラー販売商品の中において

**「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」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9月1日(木)より、「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」(税込1,380円)を期間限定で発売いたします。

「懐石料理」を意識し、旬の味覚や崎陽軒自慢のごはん、こだわりのおかずを詰め合わせ、その季節ならではの内容をお楽しみいただける「松花堂弁当」。秋季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」が登場いたします。

上品な味わいの「松茸旨煮」を4枚のせた「松茸ごはん」をメインに、秋刀魚、銀杏、栗といった秋の味覚を取り揃えました。

「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」とともに、ちょっぴり贅沢な秋のひとときを味わってみてはいかがでしょうか。

**■商品内容**

名称	松花堂弁当 ～松茸ごはん～
価格	税込1,380円
販売期間	2022年9月1日(木)より2022年11月30日(水)まで 予定
取扱店舗	店頭販売: 神奈川エリア約40店舗、および東京エリア約50店舗 予約販売: 神奈川・東京を中心とした約160店舗

御飯	松茸ごはん(トッピング: 松茸旨煮、炒り銀杏、紅葉型人参)	旨みと香りを閉じ込めふっくらと仕上げた松茸の炊き込みごはんに、上品な味わいの「松茸旨煮」を4枚のせました。トッピングの炒り銀杏と紅葉型人参が秋らしさを演出します。
和物	かぶの鶏そぼろ 焼きあご柚子あんかけ	柔らかく煮たかぶに、長崎県産焼きあご出汁の旨みとほんのりと柚子が香る鶏そぼろあんを絡めました。
焼物	里芋のごま味噌田楽	練りごまを混ぜたコクのある味噌を里芋にのせて焼き上げた田楽です。
	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。
揚物	蓮根のはさみ揚げ、ししとう素揚げ	いかのすり身や枝豆を蓮根で挟んで揚げ、甘辛いタレに浸しました。ししとうのピリ辛さも合う味わいです。
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。
煮物	秋刀魚のみぞれ煮	大根おろしと一緒に煮込んだ「秋刀魚のみぞれ煮」は、ごはんとも合う濃いめの味付け。トッピングの生姜でさっぱりと召し上がってください。
	木の葉型しんじょ煮、椎茸煮、ピリ辛こんにゃく煮	生地に南瓜を練り込んだ「木の葉型しんじょ煮」や、やさしい味の「椎茸煮」、ピリッと辛い味がアクセントのこんにゃく煮をお楽しみください。
香物	富有柿と金時人参のごまなます	甘みの強い富有柿と味の濃さが特長の金時人参、大根をごま酢で和えたさっぱりとしたなますです。
甘味	栗きんとん大福	栗のあんを包んだ、優しい甘みの大福です。食後の休息にひとくち。

**■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>

