

2022年11月11日

≪期間限定≫吊るし焼きでじっくり仕上げた叉焼（チャーシュー）を味わうお弁当

「叉焼飯（チャーシューハン）」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11月15日（火）より2022年11月30日（水）までの期間・店舗限定にて「叉焼飯（チャーシューハン）」（税込1,180円）を発売いたします。

しっとりとした柔らかな肉質が特長の和豚もちぶたをタレに一晩漬けこみ、吊るし焼きでじっくりと仕上げた叉焼（チャーシュー）を崎陽軒自慢のごはんの上に5枚敷き詰めました。

しっとりとした蒸し焼きにした鶏肉に、山椒や酢、豆板醤を使った爽やかな辛みの葱ダレをかけた「麻辣鶏（マラーチー）」など、ごはんがすすむおかずとともに、スタミナ満点の「叉焼飯（チャーシューハン）」を味わってみてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	叉焼飯（チャーシューハン）
価格	1,180円（税込）
販売期間	2022年11月15日（火）より2022年11月30日（水）まで（予定）
取扱店舗	東京エリア約50店舗および神奈川エリア約10店舗

叉焼飯（チャーシューハン） （トッピング：味付き半熟玉子、ししとう素揚げ、紅生姜） （添付：叉焼のタレ、辛子）	メインの「叉焼（チャーシュー）」は、しっとりとした柔らかな肉質が特長の和豚もちぶたを使用。タレに一晩漬けこみ、吊るし焼きでじっくりと仕上げました。甘辛い自家製タレをかけて召し上がってください。
麻辣鶏（マラーチー）	しっとりとした蒸し焼きにした鶏肉に、山椒や酢、豆板醤を使った爽やかな辛みの葱ダレをかけました。ごはんにもビールにもよく合う一品です。
小松菜とクラゲの中華和え	胡麻油と酢を効かせてさっぱりと仕上げた食感の良い中華風の和え物です。

■製品写真


■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: 045-453-2452
 URL: <https://kiyoken.com>

