

春らしい華やかなちらし寿司を楽しむ、彩り豊かなお弁当

## 「彩りちらし弁当」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、2023年1月8日(日)より2023年4月2日(日)までの期間限定にて、「彩りちらし弁当」(税込950円)を発売いたします。

海老や煮穴子、とびこなどを彩り豊かにトッピングした、見たためにも華やかな「ちらし寿司」をメインに、菜の花や筍姫皮といった春らしい食材を使用した和え物、デザート「桜型花餅」などを詰め合わせ、春の訪れを感じるお弁当に仕上げました。

崎陽軒の「彩りちらし弁当」で華やかな春をお楽しみください。

### ■製品内容

名称	彩りちらし弁当
価格	950円(税込)
販売期間	2023年1月8日(日)より2023年4月2日(日)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

ちらし寿司 (トッピング:海老の酢ペ、煮穴子、とびこ、味付け椎茸、山せり、蓮根の酢漬け、錦糸玉子)	椎茸やかんぴょうを混ぜ込んだ酢飯の上に、海老や煮穴子、とびこなどを彩り豊かにトッピング。春の訪れを感じる、見たためにも華やかなちらし寿司です。
菜の花と筍姫皮の生姜胡麻和え	春らしい菜の花や筍姫皮を、ちらし寿司にも良く合う胡麻和えに。生姜のさっぱりとした風味で、箸休めにもぴったりです。
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。
筍煮	甘辛く煮た筍煮は、シウマイに次ぐ人気のおかずです。
桜型花餅	もちっとした食感の皮で白あんを包んだ、可愛らしいデザートです。

### ■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>

