

桜えびを贅沢に！旬を味わう、崎陽軒最高額※のお弁当

※レギュラー販売製品の中において

「松花堂弁当 ～桜えびごはん～」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、2023年3月1日(水)より、「松花堂弁当 ～桜えびごはん～」(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」から、「松花堂弁当 ～桜えびごはん～」が登場いたします。

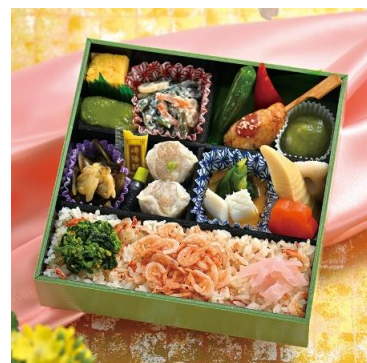
主役の「桜えびごはん」は、桜えびを炊き込んだごはんに「桜えびの炒り煮」や「菜の花の辛子和え」をトッピングし、色鮮やかな見た目と桜えびの豊かな香りが楽しめる上品な味わいに仕上げました。梅の風味が爽やかな「鶏つくね串のねり梅がけ」や、まろやかでさっぱりとした「分葱とイカの黄身酢添え」などがごはんのおいしさを引き立てる、この季節ならではの彩り華やかなお弁当です。

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

■製品内容

名称	松花堂弁当 ～桜えびごはん～
価格	税込1,380円
販売期間	2023年3月1日(水)より2023年5月31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	桜えびごはん(トッピング: 桜えびの炒り煮、菜の花の辛子和え、桜大根漬)	桜えびを炊き込んだごはんに「桜えびの炒り煮」や「菜の花の辛子和え」をトッピングし、色鮮やかな見た目と桜えびの豊かな香りが楽しめる上品な味わいに仕上げました。
和物	分葱とイカの黄身酢添え	歯ごたえと甘みのある分葱と柔らかなイカを、まろやかでさっぱりとした黄身酢で楽しめる一品です。
	山菜の白和え	シャキシャキとした食感の芋茎、姫竹、わらび、木耳などの山菜を白和えにしました。
焼物	こんにゃくの木の芽味噌田楽	山椒の風味が爽やかな木の芽味噌をこんにゃくに塗り、焼き上げました。
	鶏つくね串のねり梅がけ、彩り野菜の素揚げ(ししとう、赤パプリカ)	コリコリとした軟骨の食感が楽しい鶏つくねを香ばしく焼き、ねり梅で爽やかな味わいに仕上げました。
	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。
煮物	穂先筍煮、梅型人参煮、蓮根白煮	春が旬の穂先筍の煮物など、丁寧に煮含めた煮物をお楽しみください。
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。
酢物	もずくとあさりと茎わかめの酢の物	3つの旬の食材に刻み生姜と南蛮酢をあわせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。
甘味	抹茶あんの水まんじゅう	抹茶あんを包んだ、清涼感のある水まんじゅう。

■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>

