

ふっくらとした煮穴子を一本贅沢にのせた、見たためにも華やかなお弁当

「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」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6月1日（木）より、「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」(税込1,380円)を期間限定で発売いたします。

主役の「穴子ごはん」は、上品な味わいの茶飯の上に、ふっくら甘辛く仕上げた煮穴子を一本贅沢にのせた、見たためにも味わいにも満足していただける一品です。さらに、涼やかな「枝豆といかの白出汁ゼリー和え」や爽やかさとコクが相まった「トマトあんかけごま豆腐」、青シソがほのかに香る「メゴチのかおり揚げ」など、こだわりの和惣菜もお楽しみいただけます。

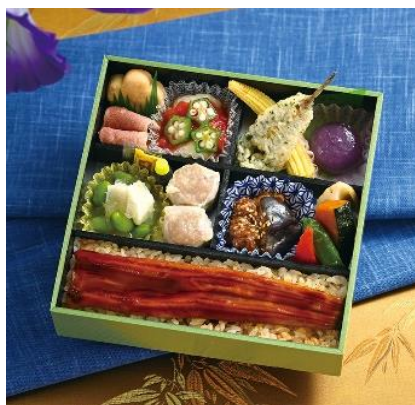
「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」を食べて、暑い夏を乗り切ってはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	松花堂弁当 ～穴子ごはん～
価格	1,380円（税込）
販売期間	2023年6月1日（木）より2023年8月31日（木）まで 予定
取扱店舗	店頭販売：東京エリア約50店舗および神奈川エリア約40店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗

御飯	穴子ごはん（茶飯、活メ一本煮穴子）	活メにして煮込んだ穴子を、上品な味わいの茶飯に丸々一本のせました。甘辛いタレを絡めたふっくらとした煮穴子は、食欲をそそります。
焼物	合鴨の白焼き	しっとりとした仕上げた上品な味わいの合鴨白焼き。
	ベビーコーンの出汁バター焼き	ベビーコーンに出汁を合わせたバターをまとわせ、こんがり焼きました。シャキシャキとした食感が楽しい一品です。
揚げ物	メゴチのかおり揚げ	松葉開きにしたメゴチを、青シソを加えた衣で揚げました。メゴチの弾力と青シソの香りが楽しめる、爽やかな天ぷらです。
	野菜の揚げ浸し（南瓜、ししとう、パプリカ）	3種の野菜を素揚げし、ほんのり生姜が効いた甘辛いタレに漬け込みました。
煮物	花型がんと煮	出汁がしみた花型の可愛らしいがんとどき煮。
	蓮根白煮	丁寧に出汁を煮含ませました。
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。
和物	枝豆といかの白出汁ゼリー和え	枝豆と柔らかないかを、白出汁のゼリーで和えた涼やかな一品。
	揚げなすとすだちおろし牛しぐれ煮	甘辛くコク深い味わいの牛しぐれ煮を、すだちおろしで爽やかに仕上げました。揚げなすと一緒に召し上がってください。
	トマトあんかけごま豆腐	コク深い味わいのごま豆腐に、爽やかな酸味のトマトあんかけと揚げオクラを合わせました。
甘味	紫芋あんの水まんじゅう	やさしい甘さの紫芋あんを包んだ、清涼感のある水まんじゅう。

■製品イメージ



■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 西、長谷川 貴子
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-453-2452
URL: <https://kiyoken.com>

