

2023年6月22日

三本柱が揃い踏み。崎陽軒自慢のごはんの食べ比べを楽しむ。

「和洋中の三種ごはん弁当」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6月23日（金）より、「和洋中の三種ごはん弁当」（税込1,350円）を店舗・期間限定にて発売いたします。

もちもちとした「白飯」、パラッとした食感が人気の「チャーハン」、チャーハンの弟分として誕生した「ピラフ」、崎陽軒の自慢のごはん三本柱を一度にお楽しみいただけるお弁当です。

おかずには横浜名物「昔ながらのシウマイ」をはじめ、シウマイ弁当のおかずの中でシウマイに次ぐ人気の、味がよくしみ込んだ「筍煮」をはじめ、和・洋・中のごはん合うおかずを詰め合わせました。

崎陽軒自慢のごはんの食べ比べをお楽しみください。

■製品内容

名称 和洋中の三種ごはん弁当

価格 1,350円（税込）

販売期間 2023年6月23日（金）より2023年7月9日（日）まで 予定

※なくなり次第終了

取扱店舗 神奈川エリア：

横浜駅中央店、高島屋横浜店、そごう横浜店、崎陽軒+DELI店、キュービックプラザ新横浜店

東京エリア：

京王百貨店新宿店、アトレ吉祥寺店、エキュート立川駅店、大丸東京店、横濱 崎陽軒（シウマイBAR）、エキュート新橋店、大島店、松坂屋上野店、東武百貨店船橋店、ルミネ北千住店、そごう千葉店、西武池袋本店、東武百貨店池袋店、そごう大宮店、PASAR（パサール）三芳上り店

内容

白飯 ふくいサーモンの西京焼き	崎陽軒自慢のもちもちとした白飯にふくいサーモンの上質な脂と西京味噌の上品な甘さが良く合います。
チャーハン（トッピング：グリーンピース）	昔ながらのヤキメシの面影が残る懐かしい風味と、パラッとした食感が人気のチャーハン。
ピラフ（トッピング：海老）	冷めてもおいしく、魚介類のブイヨンが香る本格的な味わいのピラフ。
昔ながらのシウマイ	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	シウマイ弁当のおかずの中でシウマイに次ぐ人気のおかず。味がよくしみ込んでいます。
その他：	にしんの昆布巻き、人参煮、小松菜のおひたし、ポテトサラダ、風味蒲鉾とクラゲの酢の物、ごま団子

■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 茜、長谷川 貴子

TEL：045-441-8918（直）

045-441-8851（代）

FAX：045-453-2452

URL：<https://kiyoken.com>

