

かながわの名産品とともに、秋を味わうお弁当

**「秋のかながわ味わい弁当」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9月1日（金）より「秋のかながわ味わい弁当」（税込1,050円）を期間限定で発売いたします。

神奈川県とのタイアップ企画として、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」シリーズより、本年も「秋のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

横浜名物「シウマイ」をはじめ、神奈川県が誇る名物「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」に加え、きのこやかぼちゃ、さつま芋といった秋の味覚を味わえる内容です。

掛け紙には、日本大通りのいちょう（横浜市）、くりはま花の国のコスモス（横須賀市）、大雄山最乗寺の紅葉（南足柄市）、花菜ガーデンの香りバラ（平塚市）、箱根登山鉄道（箱根町）、大観山からの富士山（箱根町）といった神奈川県の名物・名所をデザインしました。さらに、お弁当とともに神奈川県の魅力をより知ってもらうため、神奈川県観光情報サイト「観光かながわNOW」のロゴとQRコードを掲載いたしました。お弁当を味わいながら、県内の観光スポット情報を探してみてください。

**■製品内容**

名称	秋のかながわ味わい弁当
価格	税込1,050円
販売期間	2023年9月1日（金）より2023年11月30日（木）まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

**内容**

- ・きのこごはん                      きのこ（舞茸、ぶなしめじ）、人参、油揚げの旨みを味わえる炊き込みごはんです。
- ・白飯（トッピング：小田原産梅干）                      塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干しした小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。
- ・三崎産マグロの生姜煮                      三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
- ・三浦産芽ひじきとぶなしめじとこんにゃくの炒め煮                      やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、ぶなしめじやこんにゃくとともに、ごま油の風味豊かな炒め煮に。
- ・小田原蒲鉾                      弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。

その他：昔ながらのシウマイ3個、かぼちゃ真丈煮、筍煮、椎茸煮、人参煮、蓮根煮、大根の漬物、大学芋

※赤字は神奈川県産品

**■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>