

敬老の日に感謝の気持ちを伝える、贅沢な味わいのお弁当

「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」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16日（土）より9月18日（月・祝）までの期間限定にて、「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」（税込1,580円）を発売いたします。

しっとりとした香り高い「蟹ほぐし煮」をトッピングした崎陽軒自慢の「白飯」と「栗甘露煮」をトッピングした見ためにもお祝い感のある「赤飯」の2種のごはん、“めでたい”「金目鯛ときのこの和風あんかけ」、健康と長寿の願いを込めた「にしん昆布巻き」、ふっくらと焼き上げた「銀ヒラス白醤油焼き」といったおかずを詰め合わせ、食べ応えとお祝い感のある内容に仕上げました。敬老の日に感謝の気持ちを伝えたいときはもちろん、ちょっと贅沢な気分を味わいたい秋の休日にもぴったりなお弁当です。

贅沢な味わいの「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」でおじいちゃん、おばあちゃんに日頃の感謝を伝えてみてはいかがでしょうか。

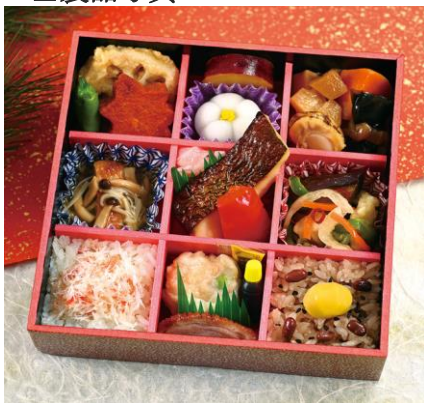
■製品内容

名称	祝 敬老の日 秋の贅沢弁当	
価格	税込1,580円	
販売期間	2023年9月16日（土）より2023年9月18日（月・祝）まで予定	
取扱店舗	店頭販売	2023年9月16日（土）【東京エリア一部店舗】、 2023年9月17日（日）、18日（月・祝）【神奈川・東京エリア一部店舗】
	予約販売	2023年9月16日（土）より18日（月・祝）まで【神奈川・東京を中心とした約160店舗】 ※2023年8月20日（日）より各店舗にて予約受付（お渡し前日の12時まで） ※予定数に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。

内容

和物	金目鯛ときのこの和風あんかけ	長寿を祝う“めでたい”金目鯛に秋が旬のきのこ（ぶなしめじ、えのき）を使用した和風あんをたっぷりかけました。
焼物	銀ヒラス白醤油焼き	くせのない白身が特長の脂がのった銀ヒラスを白醤油仕立てのたれに漬けこみ、ふっくらと焼きあげました。
	合鴨の燻製	りんごチップで香り豊かにスモークされた合鴨です。
煮物	にしん昆布巻き、帆立の酒塩煮、人参煮、筍煮、赤パプリカの煮浸し	健康と長寿の願いが込められた「にしん昆布巻き」や扇を開いたように末広がり縁起の良い“帆立”の酒塩煮など、丁寧に煮含めた煮物をお楽しみください。
蒸物	えびシウマイ	大きめにカットしたえびのプリッとした食感がクセになるシウマイです。
揚物	蓮根の真砂揚げ、紅葉型しんじょ揚げ、ししとう素揚げ	秋冬が旬の蓮根にピリ辛たらこを使用した衣をまとわせた「蓮根の真砂揚げ」や豆腐とすり身のふんわりとした食感の「紅葉型しんじょ揚げ」など、味でも見ためでも秋らしさを感じていただけます。
酢物	いかと茄子の南蛮漬	まろやかな酸味と甘みの南蛮酢に柔らかないかや素揚げした茄子、彩り野菜を漬けこみました。輪切り唐辛子のピリッとした辛さがアクセントに。
香物	桜大根漬	箸休めにちょうど良いさっぱりとした味わいです。
御飯	白飯（トッピング：蟹ほぐし煮）、赤飯（トッピング：栗甘露煮、ごま塩）	しっとりとした香り高い「蟹ほぐし煮」をトッピングした崎陽軒自慢の「白飯」と「栗甘露煮」をトッピングした見ためにもお祝い感のある「赤飯」の2種のごはんをお楽しみいただけます。
甘味	花餅、紅あずまさま芋の甘露煮	華やかな花餅と、やさしい甘みが特長の秋らしい紅あずまさま芋の甘露煮です。

■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

