

彩り豊かな秋の旬を味わう、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 ～松茸ごはん・秋の色彩～」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、「松花堂弁当 ～松茸ごはん・秋の色彩～」(税込1,500円)を期間限定で発売いたします。

「懐石料理」を意識し、旬の味覚を詰合せ、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」。秋季限定の味わいとして「松花堂弁当 ～松茸ごはん・秋の色彩～」が登場いたします。

旨みと香りを閉じ込めふっくらと仕上げた「松茸ごはん」に、「松茸煮」「白舞茸煮」「山せり」などをトッピングし、おかずには秋刀魚、柿といった秋の味覚を取り揃え、彩り豊かに仕上げました。

「松花堂弁当 ～松茸ごはん・秋の色彩～」で、ちょっぴり贅沢な秋のひとつ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 ～松茸ごはん・秋の色彩～
価格	税込1,500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	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	松茸ごはん(トッピング: 松茸煮、白舞茸煮、紅葉型人参煮、山せり)	松茸の旨みと香りを閉じ込めふっくらと仕上げた炊き込みごはんに、松茸煮、白舞茸煮、紅葉型人参煮、山せりをトッピング。秋を感じる上品なごはんです。
和物	かぶの鶏そぼろ 焼きあご柚子あんかけ	柔らかく煮たかぶに、長崎県産焼きあご出汁の旨みと柚子がほんのり香る鶏そぼろあんを絡めました。
	富有柿と金時人参の胡麻なます	甘みの強い富有柿と色鮮やかな金時人参を胡麻酢で和えたさっぱりとした大根なますです。
焼物	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。
揚物	ししとう素揚げ	ピリ辛さがあとを引く見ためにも鮮やかな「ししとうの素揚げ」。
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。
煮物	秋刀魚の梅煮	梅干しと一緒に煮込んだ「秋刀魚の梅煮」は、ごはんとも合う濃いめの味付け。トッピングの生姜でさっぱりと召し上がってください。
	鶏の吉野煮	甘辛い味付けが食欲をそそる「鶏の吉野煮」。ごはんにもよく合います。
	木の葉型しんじょ煮、蓮根白煮、ピリ辛こんにゃく煮	生地に南瓜を練り込んだ「木の葉型しんじょ煮」や、やさしい味の「蓮根白煮」、ピリッとした辛みがアクセントのこんにゃく煮をお楽しみください。
香物	大根と胡瓜の柚子風味漬け	大根と胡瓜の食感と柚子の爽やかな風味が箸休めにぴったりです。
甘味	安納芋のわらび餅	安納芋の香りが楽しめる上品な甘みのわらび餅をデザートに。

■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>

