

2023年11月30日

冬ならではの旬の味覚を味わうシリーズ

『冬のほっこり美食シリーズ』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12月1日(金)より、『冬のほっこり美食シリーズ』を冬季限定にて発売いたします。寒い冬においしい「食」で、おなかも心もほっこりと満たされてみてはいかがでしょうか。

■製品内容

 「おべんとう冬」 (税込810円)	※常温販売
<p>帆立を昆布、人参、山せりとともに炊き込んだ「帆立ごはん」は、帆立がゴロッと入り、豊かな旨みを楽しむことができます。帆立しぐれ煮と錦糸玉子をトッピングし、色鮮やかに仕上げました。</p> <p>おかずには、脂ののった「赤魚の照り焼き」、煮汁を含んだジューシーな「がんもどき煮」、旬の小松菜を使用した「小松菜とこおりこんにゃくと油揚げと風味蒲鉾の和え物」といった冬ならではの味わいを少しずつ詰め合わせました。雪のような見た目の「小粒大福(白あん)」も冬らしさを演出します。</p> <p><内容> 帆立ごはん(トッピング:帆立しぐれ煮、錦糸玉子)、赤魚の照り焼き、がんもどき煮、小松菜とこおりこんにゃくと油揚げと風味蒲鉾の和え物、昔ながらのシウマイ2個、蓮根煮、人参煮、筍煮、玉子焼き、しば大根漬、小粒大福(白あん)</p>	
販売期間	2023年12月1日(金)より2024年1月31日(水)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

■製品写真



上から「おべんとう冬」「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」



「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」
3個入 (税込620円)

 「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」 (6個入 税込780円) ※冷蔵販売	
<p>冬に旬を迎える高級魚「金目鯛」を使用した冬季限定のシウマイ。金目鯛の煮付けのような豊かな旨みとふっくらとした食感が特長です。アクセントに添付の辛子を添えていただくと、一味違ったおいしさになります。</p> <p>お土産にも便利にご利用いただける「おいしさ長もちシリーズ」の本製品は、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。</p>	
販売期間	2023年12月1日(金)より2024年1月31日(水)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

 「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」 (1個 税込190円 3個入 税込620円) ※常温販売	
<p>チョコレートあんの中にアクセントとしてくるみをプラスした、甘さ控えめながらもコクのある月餅です。北海道産小豆を使用したくるみ入りチョコレートあんで、ベルギー産チョコレートを使用したなめらかなクリームを包みこみました。チョコレートとくるみのハーモニーをご堪能ください。</p> <p>クリスマス、バレンタインデーなど華やかなシーンが多い季節に向けて、プチギフトにもぴったりの3個入もご用意しております。</p> <p>また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の月餅5種がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込790円)も、「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」が入って同日より登場いたします。</p>	
販売期間	2023年12月1日(金)より2024年1月31日(水)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

■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、レオンユンメン
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-453-2452
URL: <https://kiyoken.com>

