

蟹を贅沢に、冬の旬を味わう！！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 ～蟹ごはん～」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、「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」(税込1,480円)を期間限定で発売いたします。

「懐石料理」を意識し、旬の味覚や崎陽軒自慢のごはん、こだわりのおかずを詰め合わせ、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」。冬季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」が登場いたします。

崎陽軒自慢の白飯にたっぷりとのせた蟹の上品な旨みを楽しむ贅沢な「蟹ごはん」をはじめ、柚子の香りを閉じ込めふんわりと仕上げた「柚子の香真丈」や甘辛く煮つけた「牛肉とごぼうのしぐれ煮」など、冬ならではの味わいをお楽しみいただけるお弁当です。

「松花堂弁当 ～蟹ごはん～」とともに、ちょっぴり贅沢な冬のひとと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 ～蟹ごはん～
価格	税込1,480円
販売期間	2023年12月1日(金)より2023年2月29日(木)まで 予定
取扱店舗	店頭販売：神奈川エリア約40店舗、および東京エリア約50店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗

御飯	蟹ごはん(トッピング:蟹ほぐし煮)	崎陽軒自慢の白飯に蟹ほぐし煮をたっぷりとのせました。蟹の上品な旨みをお楽しみください。
先付	ごま豆腐の柚子味噌かけ	コク深い味わいのごま豆腐に、柚子がほんのり香る味噌をたっぷりとかけました。
焼物	合鴨の燻製	合鴨肉の旨みとほのかな燻製香がよく合う一品です。
	厚焼き玉子	ほんのりと甘い味わいの玉子焼きを厚焼きで。
煮物	牛肉とごぼうのしぐれ煮	甘辛く煮つけた牛肉のしぐれ煮に、歯ごたえの良いごぼうを加えました。
	こんにゃくピリ辛煮、人参煮、蓮根白煮	丁寧に汁を煮含ませた蓮根煮、人参煮、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。
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。
	柚子の香真丈ししとう添え	刻んだ柚子をすり身に練り込みふんわりと蒸し上げました。爽やかな柚子の香りが口いっぱい広がります。ししとうのほのかな苦みがアクセントに。
香物	みかんなます	冬が旬のみかんを加えた、やさしい甘さのなます。
甘味	塩豆大福	塩気のきいた一口大福。

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

