

2024年1月10日

春の訪れを感じる、彩り豊かなちらし寿司。

「彩りちらし弁当」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、2024年1月15日(月)より2024年4月7日(日)までの期間限定にて、「彩りちらし弁当」(税込1,100円)を発売いたします。

錦糸玉子や海老、蟹ほぐし身や山せりといった彩り豊かな食材をトッピングした華やかな「ちらし寿司」をメインに、菜の花や筍姫皮といった春らしい食材を使用した和え物、デザート「桜型花餅」などを詰め合わせた春にぴったりのお弁当です。

崎陽軒の「彩りちらし弁当」で、春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	彩りちらし弁当
価格	1,100円(税込)
販売期間	2024年1月15日(月)より2024年4月7日(日)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

ちらし寿司(トッピング:錦糸玉子、海老の酢、蓮根の酢漬、山せり、味付け椎茸、蟹ほぐし身、とびこ)	椎茸とかんぴょう、白胡麻を混ぜ込んだ酢飯の上に、錦糸玉子や海老、蟹ほぐし身や山せりといった彩り豊かな食材をトッピング。春の訪れを感じる、見ためにも華やかなちらし寿司です。
菜の花と筍姫皮の生姜胡麻和え	春らしい菜の花や筍姫皮を、ちらし寿司にも良く合う胡麻和えに。生姜のさっぱりとした風味が、箸休めにもぴったりです。
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。
筍煮	甘辛く煮た筍煮は、シウマイに次ぐ人気のおかずです。
桜型花餅	もちっとした食感の皮で白あんを包んだ、可愛らしいデザートです。

■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、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>

