

2024年2月16日

桃の節句を華やかに彩る 「ひなまつり弁当」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3月1日(金)、2日(土)、3日(日)の3日間限定にて「ひなまつり弁当」(税込1,490円)を発売いたします。

錦糸玉子や海老、山せりやとびこなどをトッピングした彩り豊かな「ちらし寿司」に、上品な味わいの「蟹入りつみれの湯葉あんかけ」、菱餅をイメージしたひなまつりらしい「三色団子」などを添えた、桃の節句にぴったりなお弁当です。

華やかな「ひなまつり弁当」と一緒に桃の節句をお祝いし、ご家族の健やかな成長を願ってみてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称 ひなまつり弁当

価格 1,490円(税込)

販売期間 2024年3月1日(金)より2024年3月3日(日)まで

※2月17日(土)より各店舗にて予約受付

※予定生産数に達し次第、予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。

取扱店舗 予約販売:1日(金)、2日(土)、3日(日) 神奈川・東京を中心とした約160店舗(予定)

店頭販売:1日(金)、2日(土) 神奈川エリア約20店舗(予定)

3日(日) 神奈川エリア約70店舗、東京エリア約50店舗(予定)

内容

ちらし寿司(トッピング:錦糸玉子、海老の酢め、蓮根の酢漬け、山せり、味付け椎茸、とびこ)	椎茸やかんぴょうを混ぜ込んだ酢飯に、錦糸玉子や海老、山せりやとびこなどをトッピングした、見ためにも華やかなちらし寿司です。
海老の香り揚げ	海老をしそ風味の衣で揚げた爽やかな香りの一品です。
昔ながらのシウマイ3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。
蟹入りつみれの湯葉あんかけ	紅ずわいがに入りのつみれに上品な湯葉あんかけをかけました。
にしん昆布巻き、蓮根煮、人参煮	お祝いの席にふさわしい「にしん昆布巻き」などの煮物を盛り込みました。
小松菜と生芋こんにゃくの和え物	小松菜、生芋こんにゃく、人参を彩り良く出汁の効いた和え物に。生芋こんにゃくのむちっとした食感をお楽しみいただけます。
三色団子	菱餅をイメージした一口サイズの可愛らしい三色団子。よもぎ(こしあん)、白(白あん)、桃色(桜あん)のそれぞれ異なる味をお楽しみください。

■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>

