



パシフィコ横浜・崎陽軒共同プレスリリース
「サステナブル弁当 みちびき」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)、パシフィコ横浜〔運営:株式会社横浜国際平和会議場〕(所在地:横浜市西区、代表取締役社長:林琢己)は、2024年2月10日(土)より「サステナブル弁当 みちびき」(税込1,960円)を、パシフィコ横浜にて開催されるMICE(※)のケータリングサービスの製品として、予約販売を開始いたします。

「サステナブル弁当 みちびき」は、サステナブルなMICEの実現のために開発したお弁当です。原材料の輸送に関わる負荷軽減のために神奈川県産食材を多く活用し、紙製の箸袋や紙主体のおかずカップを採用するなど、環境にやさしい内容に仕上げました。

おいしさはもちろん、環境へのやさしさにも配慮した崎陽軒こだわりのお弁当をぜひ味わってみてください。

※MICE・・・Meeting(企業ミーティング)、Incentive Travel(報奨・研修旅行)、Convention(国際会議)、Exhibition/Event(展示会・イベント)などのビジネスイベントの総称

■製品内容

名称	サステナブル弁当 みちびき(崎陽軒のお茶 釜炒り茶ブレンド 250ml付)
価格	1,960円(税込)
予約開始	2024年2月10日(土)
提供場所	パシフィコ横浜

※パシフィコ横浜で開催されるMICE主催者様向けの完全予約制のお弁当です。
ご予約は100個から。パシフィコ横浜のケータリング指定業者までお申し付けください。
【ケータリング業者・メニュー詳細】<https://plan.pacifico.co.jp/party-catering>

内容 白飯(トッピング:小田原産梅干)、昔ながらのシウマイ 2個、小田原蒲鉾、三浦産芽ひじきの炒め煮、シウマイメンチカツ、海老の十草揚げ、赤魚の照り焼き、こんにゃくピリ辛煮、彩り大根なます、中華ポテト、筍煮、椎茸煮、人参煮、蓮根白煮、穂先筍煮、桜大根漬け、ひょうちゃん(しょう油入れ)1種

※赤字は神奈川県産品

■製品写真



■本リリースに関する
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
FAX:045-453-2452
URL:<https://kiyoken.com>

■パシフィコ横浜に関する
お問い合わせ先
パシフィコ横浜
経営推進部 経営企画課
担当:水島
TEL:045-221-2159
お問合せフォーム:
<https://www.pacifico.co.jp/press>

■製品に関する
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