

『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当3』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、横浜市資源循環局（所在地：横浜市中区）、株式会社良品計画（本社：東京都文京区、代表取締役社長：堂前宣夫）横浜事業部との取り組みの一環として、2024年2月21日（水）より2024年2月27日（火）までの期間限定にて、『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当3』（税込920円）を発売いたします。

第1弾と第2弾は、崎陽軒の生産工程で発生する規格外のサイズや形などの食材、期間限定製品で使用した食材の余剰分を使用したお弁当を発売いたしました。第3弾となる今回は、これまでのコンセプトは踏襲しつつ、新たに「世の中のもったいない」にも目を向けました。少量しか取れないため市場に流通しなかった、刺身用の太刀魚フィーレを作る工程で出る端材「神奈川県産太刀魚のハラス」を横浜丸魚株式会社（本社：横浜市神奈川区、代表取締役社長：小島雅裕）より仕入れ、ごはんが進む竜田揚げとして使用いたしました。さらに、容器や箸なども「脱プラスチック」を意識して設計しております。多くの方に、食品ロス削減やごみ分別の重要性が伝わる機会となれば幸いです。

崎陽軒や世の中で発生する「もったいない」を活用した『横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当3』を味わいながら、おいしくSDGsについて考えてみてはいかがでしょうか。

名称	横浜市×崎陽軒「もったいない」を見直そう弁当3
価格	920円（税込）
販売期間	2024年2月21日（水）より2024年2月27日（火）まで 7日間（予定）
販売時間	16：00～（予定） ※当日の生産状況に応じた食材を使用するため。
販売数量	1日約100個（予定）
販売店舗	横浜駅中央店、崎陽軒+DELI、無印良品 港南台バース

白飯（トッピング：鮭と長ねぎの白胡麻和え）	シウマイ弁当で人気の鮭の漬け焼（※1）をアレンジした白胡麻和えは、崎陽軒自慢のごはんと相性抜群です。
太刀魚の竜田揚げ 胡麻だれ和えししとうの素揚げ	少量しか取れないため市場に流通しなかった神奈川県産の太刀魚のハラスを竜田揚げに。ハラスは魚で一番脂ののった部位で、マグロで言えば大トロです。ごはんによく合う胡麻だれでお楽しみください。
帆立フライ	期間限定で発売した「帆立づくし弁当」でご好評いただいた北海道産帆立のフライ（※2）が再登場！
わかめの千切り生姜煮	食感の良いわかめ（※2）やシウマイ弁当の千切り生姜（※3）を活用したさっぱりとした煮物は、箸休めにぴったりです。
その他：お赤飯（トッピング：胡麻塩）、大根の漬物（※2）、大学芋（※2）	

（※1）生産工程で発生する規格外のサイズや形などの食材 （※2）期間限定製品で使用した食材

（※3）生産工程で発生する余剰食材

■製品イメージ



- 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
- 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>
- 横浜市に関するお問い合わせ先
横浜市資源循環局 3R推進課
TEL：045-671-2563、FAX：045-550-3510
- 無印良品に関するお問い合わせ先
株式会社良品計画 経営企画部 広報課
rk-pr@muji.co.jp

■横浜市資源循環局からのメッセージ

食品ロスの削減・プラスチックごみの削減には、一人ひとりの意識と行動が大切です。今回のお弁当は、生産工程で発生する規格外のサイズや形の食材、そして少量しか取れないため市場に流通しなかった太刀魚の端材などを活用した、皆様に新たな気付きを提供できるお弁当です。