

2024年2月29日

贅沢に春の旬を味わう 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 ～鯛ごはん～」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、2024年3月1日(金)より、「松花堂弁当 ～鯛ごはん～」(税込1,400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お楽しみいただける「松花堂弁当」。主役の「鯛ごはん」は、鯛出汁と細切り昆布で炊き込んだごはんの上に、出汁に漬け込んで直火でじっくり焼き上げた「姫鯛の昆布風味塩焼き」をトッピングしました。なんこつの食感が楽しい「鶏つくね串の練り梅がけ」や鱧を練り込んでふんわりと蒸した「真丈の空豆あんかけ 桜えび添え」、山菜の香りが爽やかな「こんにゃくの木の芽味噌田楽」などがごはんのおいしさを引き立てる、この季節ならではの彩り華やかなお弁当です。

「松花堂弁当 ～鯛ごはん～」とともに、ちょっぴり贅沢な春のひとつ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 ～鯛ごはん～
価格	税込1,400円
販売期間	2024年3月1日(金)より2024年5月31日(金)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	鯛ごはん(トッピング: 姫鯛の昆布風味塩焼き、錦糸玉子、はじかみ)	細切り昆布と鯛出汁で炊き込んだごはんの上に、出汁に漬けこみ直火でじっくり焼き上げた「姫鯛の昆布風味塩焼き」をのせました。
焼物	鶏つくね串の練り梅がけ	なんこつの食感が楽しいつくねを香ばしく焼き、練り梅を合わせてさっぱりと仕上げました。
	こんにゃくの木の芽味噌田楽	山椒の香りがさわやかな木の芽味噌を使った味噌田楽です。
揚物	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。
	彩り野菜の素揚げ	ししとうと赤パプリカの素揚げが彩りを添えます。
煮物	穂先筍煮、梅型人参煮、蓮根白煮	春が旬の「穂先筍煮」など、丁寧に煮含めた煮物をお楽しみください。
和物	山菜のきんぴらと筍姫皮の和え物	芋茎、姫竹、わらび、きくらげなどを使ったきんぴらに、シャキシャキとした食感の筍の姫皮を和えました。
	あさりともずくと茎わかめの酢の物	3つの旬の食材に刻み生姜と南蛮酢をあわせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。
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。
	真丈の空豆あんかけ 桜えび添え	鱧を練り込んでふんわりと蒸した真丈に色鮮やかなさっぱりとした空豆あんを絡め、桜えびを添えた、見たためにも春らしい一品です。
甘味	さくらのわらび餅	塩漬けにした桜葉を練り込んだ上品なわらび餅です。

■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>

