



福井県・崎陽軒 共同プレスリリース 福井県産の魅力が詰まったお弁当

福井県×崎陽軒「北陸新幹線 福井・敦賀開業記念弁当」発売について

株式会社崎陽軒(本社:神奈川県横浜市西区、代表取締役社長:野並晃)と福井県(所在地:福井県福井市、知事:杉本達治)は、2022年7月19日(火)に締結した相互協力協定のもと、2024年3月16日(土)に迎える北陸新幹線 福井・敦賀開業を福井県と一体となって盛り上げることを目的に、2024年3月16日(土)より「北陸新幹線 福井・敦賀開業記念弁当」(税込1,480円)を発売いたします。

ふっくら心地よい柔らかさとモチモチ感が魅力の福井県のブランド米「いちほまれ」をメインに、おかずやデザートにも福井県の名産品を詰め合わせました。また掛け紙には北陸新幹線 福井・敦賀開業をPRするポスターデザインを入れて延伸開業をお祝いした、福井県の魅力をお楽しみいただけるお弁当です。

「北陸新幹線 福井・敦賀開業記念弁当」を召し上がっていただいて福井県の魅力を感じていただくとともに、他にはない魅力がたっぷりの福井県に足を運んでいただくきっかけになれば嬉しく思います。

■製品内容

名称	北陸新幹線 福井・敦賀開業記念弁当	価格	1,480円(税込)
販売数量	期間計5,000個 限定 ※お1人様1会計につき3個までの購入制限とさせていただきます。		
販売期間	2024年3月16日(土)より2024年3月24日(日)まで		
取扱店舗	①予約販売: 神奈川・東京エリアを中心とした約150店舗 ②店頭販売: 崎陽軒 直営店舗15店舗		
予約開始日	2024年3月8日(金) 10:00より		
予約方法	崎陽軒公式WEBサイトもしくは取扱いのある直営約150店舗へのご来店またはお電話で (予約サイトURL https://onlineshop.kiyoken.com/special/lp/24hokushinben)		

《予約サイトQRコード》

注意事項

※お支払いは店舗にてお願いいたします。
 ※お1人様1会計につき3個までとさせていただきます。
 【ご予約について】
 ※予定数に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。
 ※先着順での受付となるため、受け渡し場所や時間をご希望通りにならない場合がございます。
 ※受け渡し店舗や時間については、崎陽軒公式WEBサイトをご確認ください。
 ※一部の店舗では取り扱いがありません。



内容

白飯(いちほまれ)	コシヒカリ発祥の地・福井県。「日本一(いち)美味しい、誉れ(ほまれ)高きお米」という思いが込められた「いちほまれ」は、炊きあがりには絹のような白さとツヤが美しく、ふっくら心地よい柔らかさとモチモチ感が魅力です。
さばの醤油干し	鯖街道の起点、若狭小浜の特産品。素材の旨みを引き出すため醤油に漬け、干しあげました。(※ノルウェー産さば使用)
ボルガライス風チキンカツ ふわふわ玉子添え	越前市(旧武生)発祥の名物「ボルガライス」をイメージしたチキンカツです。ボルガライスはライス、玉子、トンカツ、お店こだわりのソースを使った福井県の洋食グルメです。
九頭竜まいたけと三浦産芽ひじきと人参と油揚げの炒め煮	福井県特産の舞茸「九頭竜まいたけ」と神奈川県三浦産芽ひじきを取り合わせた炒め煮です。
菜の花と油揚げの胡麻和え	菜の花と油揚げを風味豊かな胡麻和えにしました。福井県福井市は、1世帯当たりの「油揚げ・がんもどき」の購入額が60年連続日本一です(2022年 総務省家計調査より)。
梅きゅうりのおぼろ昆布和え	古くから北前船の寄港地として栄えた敦賀市で盛んに生産されてきた「おぼろ昆布」を梅きゅうりと和えたお漬物です。
羽二重あんころ餅	餅粉を蒸し、砂糖や水飴を加えて練り上げた白くなめらかな「羽二重餅」にあんこを合わせました。
その他: 昔ながらのシウマイ2個、筍煮、大根の漬物	

■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/>

■福井県交流文化部魅力創造課
 福井県福井市大手3丁目17-1
 担当: 朝井、杉本
 TEL: 0776-20-0760
 FAX: 0776-20-0513
 E-mail: miryoku@pref.fukui.lg.jp
 URL: <https://www.pref.fukui.lg.jp/>