

ふっくらとした煮穴子を一本贅沢にのせた、見ためにも華やかなお弁当

「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」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6月1日（土）より「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」(税込1,460円)を期間限定で発売いたします。

「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」は、上品な味わいの茶飯の上にふっくら甘辛い煮穴子を一本贅沢にのせた「穴子ごはん」を主役とした、見ためも味わいも充実した一品です。さらに、涼やかな「冬瓜煮 枝豆入り和風そぼろあんかけ」やコク深さと酸味が絶妙な「トマトあんかけごま豆腐」、すだちおろしが爽やかな「揚げなすとすだちおろし牛しぐれ煮」など、こだわりの和惣菜もお楽しみいただけます。

「松花堂弁当 ～穴子ごはん～」を食べて、暑い夏を乗り切ってはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	松花堂弁当 ～穴子ごはん～
価格	1,460円（税込）
販売期間	2024年6月1日（土）より2024年8月31日（土）まで（予定）
取扱店舗	店頭販売：東京エリア約50店舗および神奈川エリア約40店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗

御飯	穴子ごはん（茶飯、活一本煮穴子）	活にして煮込んだ穴子を、上品な味わいの茶飯に丸々一本のせました。甘辛いタレを絡めてふっくらと煮込んだ穴子は、食欲をそそります。
焼物	合鴨の燻製	合鴨肉の旨みとほのかな燻製の香りをお楽しみください。
揚物	野菜の揚げ浸し（南瓜、ししとう）	色鮮やかな2種の野菜を素揚げし、ほんのり生姜が効いた甘辛いたれに漬け込みました。
煮物	花型がんも煮、蓮根白煮、人参煮	丁寧に出汁を煮含ませた煮物です。
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です。
	とうもろこしの蒸し団子	ほんのり甘く、もちもちとした食感が特長です。
和物	冬瓜煮 枝豆入り和風そぼろあんかけ	夏に旬を迎えるシンプルで優しい味わいの冬瓜煮に、彩り鮮やかな枝豆入りの和風そぼろあんを絡めた、涼しげな一品です。
	揚げなすとすだちおろし牛しぐれ煮	甘辛くコク深い味わいの牛しぐれ煮を、すだちおろしで爽やかに仕上げました。揚げなすと一緒に召し上がってください。
	トマトあんかけごま豆腐	ごま豆腐に、爽やかな酸味のトマトあんと揚げオクラを合わせました。
甘味	瀬戸内レモンのわらびもち	瀬戸内レモンの爽やかな風味とほのかな酸味が夏にぴったりです。

■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

■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>

