

暑い日でも食欲をそそる、夏の味覚をお届け

『夏の涼食シリーズ』 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16日（日）より期間限定にて、暑い夏でもさっぱりと召し上がっていただける『夏の涼食シリーズ』を発売いたします。この季節ならではの、崎陽軒がお届けする旬の味覚をお楽しみください。

■製品内容

<p>🍷「いかシウマイ」（6個入 税込740円）※冷蔵販売</p> <p>夏季限定のシウマイとして毎年ご好評いただいている「冷やしておいしい」がコンセプトの「いかシウマイ」。ゴロッと入ったいかの食感を存分にお楽しみいただけます。鶏肉を使用したあんは、昆布出汁で味付けすることで、さっぱりとした中にもコクのある味わいに仕上げました。「いかシウマイ」は冷やして召し上がっていただくのがおすすめです。わさび醤油をつけて、お刺身感覚で味わってみてください。</p>	
販売期間	2024年6月16日（日）より2024年8月31日（土）まで（予定）
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

<p>🍷「おべんとう夏」（税込860円）※常温販売</p> <p>この時期ならではの食材を少しずつ詰め合わせた、夏の味覚を味わえるお弁当です。夏に旬を迎える鰯（アジ）は、食欲をそそる香味焼きに。崎陽軒自慢のもちもちとした白飯には、さっぱりとした味付けの「枝豆とちりめんじゃこの炒り煮」をトッピングしました。その他にも、コリコリとした食感のくきわかめを使用した見ためにも涼やかな酢の物、スッキリとした甘さの「夏みかんわらび餅」などが入り、暑い夏でもさっぱりと召し上がっていただけるよう仕上げました。</p> <p>&lt;内容&gt; 白飯（トッピング：枝豆とちりめんじゃこの炒り煮）、鰯（アジ）の香味焼き、とうもろこしの寄せ揚げ、鶏の南蛮和え、えのき茸とくきわかめと寒天とパプリカの酢の物、昔ながらのシウマイ2個、玉子焼き、人参煮、蓮根煮、しば大根なす漬け、夏みかんわらび餅</p>	
販売期間	2024年6月16日（日）より2024年8月31日（土）まで（予定）
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

<p>🍷「横濱月餅 オレンジ」（1個 税込190円）※常温販売</p> <p>オレンジピールのほんのりとした苦味がアクセントのオレンジあん、マンダリンオレンジとバレンシアオレンジを使用した甘酸っぱいゼリーを包みこんだ、夏にぴったりの爽やかな月餅です。冷やすことでゼリーの食感と酸味、隠し味に使用したミントリキュールの爽やかな風味が際立ち、よりおいしく召し上がっていただけます。</p> <p>また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の5種類の月餅がセットになった「横濱月餅 5個入」（税込790円）も、「横濱月餅 オレンジ」が入って同日より販売いたします。</p>	
販売期間	2024年6月16日（日）より2024年8月31日（土）まで（予定）
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

■製品写真



上から「おべんとう夏」「横濱月餅 オレンジ」「いかシウマイ」

■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>

