

2024年8月16日

敬老の日に感謝の気持ちを伝える、贅沢な味わいのお弁当

「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」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9月14日（土）から9月16日（月・祝）までの期間限定にて「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」（税込1,620円）を発売いたします。

“金目鯛”や脂がのった“銀ひらす”などおめでたいおかず、子孫繁栄・健康・長寿の願いが込められた「にしん昆布巻き」などを詰め合わせました。華やかでお祝い感のある赤飯もお楽しみいただけます。

敬老の日に感謝の気持ちを伝えたいときはもちろん、ちょっと贅沢な気分を味わいたい秋の休日にもぴったりな「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」をぜひご賞味ください。

■製品内容

名称	祝 敬老の日 秋の贅沢弁当	
価格	1,620円（税込）	
販売期間	2024年9月14日（土）から2024年9月16日（月・祝）まで（予定）	
取扱店舗	店頭販売	9月14日（土）【東京エリア約10店舗】 15日（日）【神奈川エリア約30店舗、東京エリア約30店舗】 16日（月・祝）【神奈川エリア約30店舗、東京エリア約50店舗】
	予約販売	9月14日（土）から16日（月・祝）まで 神奈川・東京を中心とした約160店舗 ※8月17日（土）より各店舗にて予約受付（お渡し前日の12時まで）。 ※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。ご了承ください。

内容

和物	金目鯛ときのこの和風あんかけ	“金目鯛”に、秋が旬のきのこ（ぶなしめじ、えのき）を使用した和風あんをかけました。
焼物	銀ひらす白醤油焼き	脂がのった“銀ひらす”を白醤油仕立てのたれに漬けこみ、ふっくらと焼き上げました。
	合鴨の燻製	りんごチップで香り豊かにスモークされた合鴨です。
煮物	にしん昆布巻き、丸里芋煮、人参煮、穂先筍煮	「にしん昆布巻き」をはじめとした、丁寧に煮含めた煮物です。
蒸物	えびシウマイ	大きめにカットしたえびのプリッとした食感がクセになります。
揚物	蓮根の真砂揚げ、木の葉型しんじょ揚げ、ししとう素揚げ	シャキシャキとした蓮根にピリ辛たらこを使用した衣をまとわせた「蓮根の真砂揚げ」やふんわりとした食感の「木の葉型しんじょ揚げ」など、味にも見ためにも秋を感じていただけます。
酢物	いかとなすの南蛮漬	まるやかな酸味と甘みの南蛮酢に柔らかな“いか”、素揚げした“なす”、彩り野菜を漬け込みました。輪切り唐辛子のピリッとした辛さがアクセントに。
香物	桜大根漬	大根の旨みとさっぱりとした酸味が箸休めにぴったりです。
御飯	白飯（トッピング：蟹ほぐし煮）、赤飯（トッピング：ごま塩）	しっとりとした香り高い蟹ほぐし煮をトッピングした崎陽軒自慢の白飯と華やかでお祝い感のある赤飯をお楽しみください。
甘味	花餅、さつま芋（紅あずま）の甘露煮	華やかな花餅、やさしい甘みが特長の秋らしいさつま芋（紅あずま）の甘露煮です。

■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>

