

2024年8月29日

彩り豊かな秋の旬を味わう、懐石料理のようなお弁当

「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」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9月1日(日)から「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」(税込1,460円)を期間限定で発売いたします。

香り高い松茸、山せり、紅葉型人参を和風出汁で炊き込んだ茶飯にトッピングした「松茸ごはん」は、見ためにも味わいにも秋を感じることでできる一品です。こだわりのおかずには、さっぱりとした「秋刀魚の梅煮」や甘みの強い富有柿を使用した和え物、甘じょっぱい「こんにやくの柚子味噌田楽」などを詰め合わせました。デザートには、安納芋の香りが楽しめる上品な甘みのわらび餅をお楽しみいただけます。

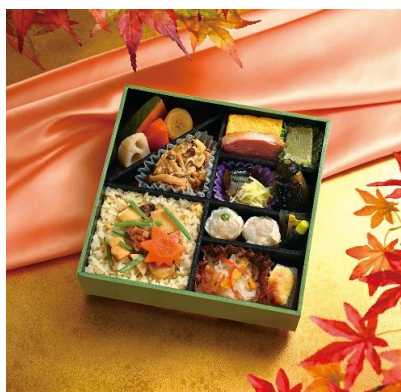
「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」で、ちょっぴり贅沢な秋のひとつときを味わってみてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	松花堂弁当 ～松茸ごはん～
価格	1,460円(税込)
販売期間	2024年9月1日(日)から2024年11月30日(土)まで(予定)
取扱店舗	店頭販売:東京エリア約50店舗、および神奈川県約40店舗 予約販売:神奈川・東京を中心とした約160店舗

御飯	松茸ごはん(茶飯、松茸の吹き寄せ)	人参と油揚げをかつおベースの和風出汁で炊き込んだ茶飯に、秋風で吹き寄せられた落ち葉をイメージしたトッピング(松茸、山せり、紅葉型人参)で彩りを添えました。見ためにも秋を感じることでできる上品なごはんをお楽しみください。
焼物	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。
	こんにやくの柚子味噌田楽	昆布出汁で煮たこんにやくに甘じょっぱい柚子味噌を塗り、焼き上げました。
	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。
煮物	鱈(たら)のきのこあんかけ	ふっくらやわらかい鱈の天ぷらに、ぶなしめじとえのき茸を使用したあんをかけました。
	秋刀魚(さんま)の梅煮	梅肉と一緒に煮込んだ秋刀魚に針生姜をトッピングし、さっぱりと仕上げました。
	小なすの揚げびたし、南瓜煮、ごぼう煮、人参煮、蓮根白煮	丁寧に煮含めた色々な煮物を少しずつお楽しみいただけます。
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。
和物	富有柿と金時人参の胡麻なます	甘みの強い富有柿と鮮やかな紅色が特長の金時人参を胡麻酢で和えました。
甘味	安納芋のわらび餅	安納芋の香りが楽しめる上品な甘みのわらび餅をデザートに。

■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>

