


冬ならではの旬の味覚を味わうシリーズ

『冬のほっこり美食シリーズ』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12月1日(日)から、『冬のほっこり美食シリーズ』を冬季限定にて販売いたします。寒い冬においしい「食」で、おなかも心もほっこりと満たされてみてはいかがでしょうか。

■製品内容

 「おべんとう冬」 (税込860円) ※常温販売	
牛肉とシャキシャキとした食感のごぼうを甘辛く味付けし、崎陽軒自慢の白飯にトッピング。おかずには、脂ののった「赤魚の照り焼き」、煮汁を含んだジューシーな「黒豆入りがんもどき煮」、旬の小松菜を使用した「小松菜とこんにゃくと油揚げと風味蒲鉾の和え物」といった冬ならではの味わいを少しずつ詰め合わせました。雪のような見ための「小粒大福(白あん)」も冬らしさを演出します。	
<内容> 白飯(トッピング:牛ごぼう煮)、赤魚の照り焼き、黒豆入りがんもどき煮、小松菜とこんにゃくと油揚げと風味蒲鉾の和え物、昔ながらのシウマイ2個、玉子焼き、人参煮、椎茸煮、蓮根煮、きゅうり漬、小粒大福(白あん)	
販売期間	2024年12月1日(日)から2025年1月31日(金)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「おべんとう冬」「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」



「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」 3個入

 「おいしさ長もち 金目鯛シウマイ」 (6個入 税込780円) ※冷蔵販売	
冬に旬を迎える高級魚「金目鯛」を使用した冬季限定のシウマイ。金目鯛の煮付けのような豊かな旨みとふっくらとした食感が特長です。アクセントに添付の辛子を付けて召し上がっていただくと、一味違ったおいしさになります。お土産にも便利にご利用いただける「おいしさ長もちシリーズ」の本製品は、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。	
販売期間	2024年12月1日(日)から2025年1月31日(金)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

 「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」 (1個 税込200円 3個入 税込650円) ※常温販売	
チョコレートあんの中にアクセントとしてくるみをプラスした、甘さ控えめながらもコクのある月餅です。北海道産小豆を使用したくるみ入りチョコレートあん、ベルギー産チョコレートを使用したなめらかなクリームを包みこみました。チョコレートとくるみのハーモニーをご堪能ください。クリスマスや年末年始など、イベントが多い季節に向けて、プチギフトにもぴったりな3個入もご用意しております。また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の月餅5種がセットになった「横濱月餅 5個入」(税込840円)も、「横濱月餅 チョコ&チョコ ~くるみ入り~」が入って同日より登場いたします。	
販売期間	2024年12月1日(日)から2025年1月31日(金)まで 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

■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: 小篠 ゆう、野本 幸裕、高井 未希、山本 茜、
 長谷川 貴子、レオン ユンメン、宋 楚寒、
 ゴートゥフォン
 TEL: 045-441-8918(直) 045-441-8851(代)
 FAX: 045-453-2452
 URL: <https://kiyoken.com>

