

**かながわの名産品とともに冬の味覚を味わうお弁当**
**「冬のかながわ味わい弁当」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12月1日(日)から、「冬のかながわ味わい弁当」(税込1,120円)を期間限定で販売いたします。

神奈川県とのタイアップ企画として、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」シリーズより、本年も「冬のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

横浜名物「シウマイ」をはじめ、神奈川県が誇る名物「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」に加え、ごぼうや蓮根、柚子といった冬の味覚を味わえる内容です。

掛け紙には、外交官の家(横浜市)、湘南の宝石(藤沢市)、寄ろうバイ園(松田町)、三ツ石と初日の出(真鶴町)、吾妻山公園の菜の花と富士山(二宮町)、恩賜箱根公園からの富士山(箱根町)といった神奈川県の名所をデザインしました。さらに、お弁当とともに神奈川県魅力をより知ってもらうため、神奈川県観光情報サイト「観光かながわNOW」のQRコードを掲載しております。

お弁当を味わいながら、観光スポット情報を探してみてください。

**■製品内容**

名称	冬のかながわ味わい弁当
価格	税込1,120円
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

**内容**

- 三崎産マグロ**の生姜煮  
 三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
- 三浦産芽ひじき**と蓮根の炒め煮  
 やわらかさと味の良さに定評がある三浦産の芽ひじきと、冬が旬の蓮根を炒め煮に。蓮根の食感とごま油の豊かな風味をお楽しみください。
- 小田原蒲鉾**  
 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾です。
- 白飯(トッピング:牛ごぼう煮)  
 牛肉と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。牛肉の旨みとごぼうのシャキシャキとした食感を楽しめる、味わい深いごはんです。
- 白飯(トッピング:小田原産梅干)  
 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干しした小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。

その他: **昔ながらのシウマイ**3個、玉子焼き、筍煮、人参煮、椎茸煮、こんにゃくピリ辛煮、きゅうり漬け、小粒大福(柚子あん)

※赤字は神奈川県産品

**■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: 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>

