

2024年11月28日

 彩り豊かな冬の旬を味わう、懐石料理のようなお弁当
 「松花堂弁当 ～帆立ごはん～」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12月1日(日)から「松花堂弁当 ～帆立ごはん～」(税込1,460円)を期間限定で販売いたします。

醤油に漬け込みじっくりと焼き上げた北海道産帆立貝をのせた「帆立ごはん」をはじめ、冬が旬の食材を取り入れた懐石料理のようなお弁当です。コク深い味わいの「胡麻豆腐の蟹あんかけ」や柚子がふわりと香る「ほうれん草の卵の花和え 柚子風味」、やさしい甘さの「みかんなます」など、こだわりのおかずを詰め合わせました。

「松花堂弁当 ～帆立ごはん～」で、ちょっぴり贅沢な冬のひと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 ～帆立ごはん～
価格	1,460円(税込)
販売期間	2024年12月1日(日)から2025年2月28日(金)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	帆立ごはん(帆立の醤油漬け焼き、錦糸玉子、花型生麩煮、山せり煮)	ベビー帆立を加えて炊き込んだ、帆立の旨み豊かなごはん、醤油に漬け込みじっくりと焼き上げた北海道産帆立貝などを彩り良く盛り付けました。
先附	胡麻豆腐の蟹あんかけ	コク深い味わいの胡麻豆腐と蟹の旨みが溶け込んだあんは、相性ぴったりです。
	ほうれん草の卵の花和え 柚子風味	かつおの旨みを効かせた上品な味わいの卵の花和えです。ふわりと香る柚子の風味が冬らしさを演出します。
焼物	里芋の金山寺味噌田楽	生姜が香る金山寺味噌を、ほっくり蒸し上げた里芋にのせて香ばしく焼き上げました。
	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。
	厚焼き玉子	ほんのりと甘い味わいの厚焼き玉子です。
煮物	鶏の利休煮、南瓜煮、蓮根白煮	油で揚げた鶏肉を七味唐辛子がアクセントのタレで煮た「鶏の利休煮」をはじめ、南瓜や蓮根といった冬を感じる煮物を取り揃えました。
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。
香物	みかんなます	冬が旬のみかんを加えた、やさしい甘さのなますです。
甘味	塩豆大福	塩気の効いた黒豆がアクセントの一口サイズの大福です。

■製品イメージ



■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(前) 045-441-8851(代)
 FAX: 045-453-2452
 URL: <https://kiyoken.com>

