

2024年11月28日

牛肉と縁起物の和惣菜を詰め合わせたお祝い膳。29（肉）の日から予約開始！

「開運祈願 ご利益ぎゅう牛御膳」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30日（月）から2025年1月3日（金）までの期間、毎年多くのお客様にご好評いただいている「開運祈願 ご利益ぎゅう牛御膳」（税込2,720円）を数量限定・完全予約制にて販売いたします。

「国産牛モモ肉のすき焼き風煮」「ローストビーフの白だしマリネ」の2種の味わいの牛肉、「有頭海老艶煮」や「ブリの照り焼き」、「黒豆煮松葉串」といった縁起物の和惣菜をぎゅうぎゅうに詰め合わせたお祝い膳です。2025年の干支「巳」をモチーフとした「巳年おみくじひょうちゃん」の「大吉」「吉」「中吉」3種のうちいずれか1種が入り、運試しもお楽しみいただけます。

一家だんらんの食卓はもちろん、一人用おせちとしてもお楽しみいただける年末年始にふさわしい贅沢なお弁当で、2025年の開運を願ってみてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	開運祈願 ご利益ぎゅう牛御膳	
価格	2,720円（税込）	
販売期間	2024年12月30日（月）から2025年1月3日（金）まで 予定	
取扱店舗	予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗での完全予約制 ※2024年11月29日（金）からご予約受付。 ※予定数に達し次第、ご予約受付を終了いたします。ご了承ください。	
販売数量	期間合計 約5,200個 予定	

御飯	白飯 国産牛モモ肉のすき焼き風煮 白胡麻	白飯の上に「国産牛モモ肉のすき焼き風煮」をぎゅうっと敷き詰めました。甘辛く食べ応えのある牛肉で崎陽軒自慢のもちもちとしたごはんが進む贅沢な一品です。
焼物	ローストビーフの白だしマリネ わさびマヨソース	しっとりとした柔らかな「ローストビーフの白だしマリネ」をぎゅうっと盛り込みました。爽やかな「わさびマヨソース」は、ローストビーフの白だしマリネにはもちろん、野菜にもよく合います。
揚物	彩り野菜の素揚げ (蓮根、南瓜、ししとう)	
取合せ	昔ながらのシウマイ、有頭海老艶煮、ブリの照り焼き、黒豆煮松葉串、帆立煮、梅型人参煮、彩り野菜昆布和え、みかんなます、蒲鉾、厚焼き玉子、栗きんとん大福	長寿を願う海老、立身出世を願うブリ、まめに暮らせるよう願う黒豆、貝がらの形が末広がりの帆立貝といった縁起が良いとされる食材や惣菜を取合わせました。 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も合わせて召し上がってください。
巳年おみくじひょうちゃん		2025年の干支「巳」をモチーフにしました。「大吉」「吉」「中吉」3種の「おみくじひょうちゃん」で運試し！どの「おみくじひょうちゃん」が入っているかは開けてのお楽しみです。

■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



巳年おみくじひょうちゃん→
(大吉、吉、中吉)

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

