

2025年2月25日

彩り豊かな春の味覚を味わう、懐石料理のようなお弁当
「松花堂弁当 ～鯛ごはん～」 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、2025年3月1日(土)から期間限定にて、「松花堂弁当 ～鯛ごはん～」(税込1,460円)を販売いたします。

メインの「鯛ごはん」は、鯛出汁の香り豊かなごはんと鯛そぼろの優しい甘さが絶妙に調和した、味わい深い一品です。さらに、昆布入りの白出汁に漬け込みふっくらと焼き上げた「姫鯛の昆布風味塩焼き」をはじめ、山菜やあさり、筍姫皮や茎わかめといった春らしい食材を使ったおかずを詰め合わせました。

“鯛”と“春らしさ”を満喫していただける華やかなお弁当とともに、ちょっぴり贅沢なひとときを過ごしてみたいいかがでしょうか。

■製品内容

名称	松花堂弁当 ～鯛ごはん～
価格	1,460円(税込)
販売期間	2025年3月1日(土)から2025年5月31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	鯛ごはん 鯛そぼろ 桜の花	鯛出汁や細切り昆布とともにふっくらと炊き上げたごはんの上に、ほんのり甘い「鯛そぼろ」を敷き詰めました。鯛出汁の香り豊かなごはんと鯛そぼろの優しい甘さが絶妙に調和した、味わい深い一品です。ほんのり塩味のある桜の花が、春らしさを演出します。
焼物	姫鯛の昆布風味塩焼き	姫鯛を昆布入りの白出汁に漬け込み、ふっくらと焼き上げました。「鯛ごはん」に良く合います。
	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玉子焼きを厚焼きで。
	こんにゃくの木の芽味噌田楽	山椒の風味が爽やかな木の芽味噌をこんにゃくに塗り、焼き上げました。
煮物	人参煮、椎茸煮、鶏の吉野煮	出汁の旨みが染み込んだ、優しい味わいの煮物です。揚げた鶏肉にとろみをつけて煮た「鶏の吉野煮」をはじめ、口当たりが優しく、上品な味わいに仕上げました。
和物	ハモ真丈の山せりあんかけ 桜えび添え	高級魚であるハモを加えふんわりと蒸した真丈に、春の訪れを感じる山せり入りの白出汁あんを絡め、桜えびで香り良くまとめた一品です。
	山菜の金平と筍姫皮の和え物	春が旬のわらびやぜんまいなどの山菜をごま油が香る金平にし、シャキシャキとした食感の筍姫皮と和えた、春らしい一品です。
	あさりともずくと茎わかめの 酢の物	食感の良い沖縄県産のもずくと三陸産の茎わかめにあさりを加え、刻み生姜と南蛮酢でまとめました。旬の食材をさっぱりと味わえます。
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。
甘味	さくらのわらび餅	塩漬けにした桜葉を練りこんだ、桜の風味が豊かに香る上品なわらび餅です。

■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、
 ゴトゥフォン
 TEL: 045-441-8918(内) 045-441-8851(代)
 FAX: 045-453-2452
 URL: <https://kiyoken.com>

