

2025年3月31日

崎陽軒で唯一の“洋食弁当”が登場！ 「トマト香るピラフの洋食弁当」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、2025年4月1日(火)から、「トマト香るピラフの洋食弁当」(税込900円)を販売いたします。

崎陽軒のお弁当で唯一の洋食弁当が登場いたします!メインは、イタリア産完熟トマトのパウダーを使用した優しい赤色のピラフです。ふんわりと広がるトマトの甘味と酸味のハーモニーをお楽しみください。具材には、玉ねぎ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、人参を使うことで、冷めてもコクと旨みを感じられます。添付のブラックペッパーを振りかけると味が引き締まり、一味違ったおいしさに!その他にも、洋食の定番メニューであるハンバーグやポテトサラダ、バジルが爽やかに香るペンネなど、彩り豊かで食べ応えのあるおかずを詰め合わせました。

冷めてもおいしいこだわりが詰まった洋食弁当は、ピクニックや屋外でのお食事にもぴったりです。ぜひご賞味ください。

■製品内容

名称	トマト香るピラフの洋食弁当
価格	900円(税込)
販売期間	2025年4月1日(火)から通年
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

トマト香るピラフ(トッピング:グリーンピース)	イタリア産完熟トマトのパウダーを使用した、優しい赤色のピラフです。ふんわりと広がるトマトの甘味と酸味のハーモニーをお楽しみください。具材には、玉ねぎ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、人参を使うことで、冷めてもコクと旨みを感じられます。添付のブラックペッパーを振りかけると味が引き締まり、一味違ったおいしさに!
ミニハンバーグ、ポテトサラダ	大人も子どもも大好きな洋食の定番メニューを盛り込みました。
鶏の唐揚げ	「シウマイ弁当」でおなじみの、カラッと揚げた鶏の唐揚げです。
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。
ほうれん草入りペンネのジェノベーゼソース和え	ほうれん草を練り込んだ鮮やかな緑色のペンネに、ジェノベーゼソースを絡めました。爽やかなバジルの香りをお楽しみ下さい。
細切りパプリカのピクルス	さっぱりとした味わいで、箸休めにもぴったりです。
添付品:ブラックペッパー、しょう油	

■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・販売促進部

担当: 小篠 ゆう、宮田 大嗣、高井 未希、山本 茜、
レオン ユン メン、宋 楚寒、ゴートウフォン
TEL: 045-441-8918(直) 045-441-8851(代)
FAX: 045-453-2452
URL: <https://kiyoken.com>

