

2025年6月27日

年に一度の出逢い！星空をイメージした一折。

「七夕弁当～牛肉ごぼうちらし寿司～」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7月5日（土）から2025年7月7日（月）までの3日間限定にて、「七夕弁当～牛肉ごぼうちらし寿司～」（税込1,450円）を販売いたします。メインの「牛肉ごぼうちらし寿司」は、牛肉ごぼうと油揚げのしぐれ煮やパプリカ南蛮酢漬け、枝豆炒り煮をトッピングし、彩り豊かで食べ応えも満点です。さらに、天の川を表現した「春雨と海藻麺と山クラゲのサラダ」や星型のおかず、笹の葉で包まれた「笹団子」などを詰め合わせ、七夕らしさを演出しました。織姫と彦星が出逢える年に一度の七夕を「七夕弁当～牛肉ごぼうちらし寿司～」とともににお楽しみください。

■ 製品内容

名称	七夕弁当～牛肉ごぼうちらし寿司～
価格	1,450円（税込）
販売期間	2025年7月5日（土）から2025年7月7日（月）まで（予定） ※6月27日（金）から各店舗にて予約受付 ※予定生産数に達し次第、予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。
取扱店舗	予約販売：神奈川エリア約100店舗、東京エリア約10店舗 店頭販売：5日（土）神奈川エリア約50店舗 6日（日）神奈川エリア約50店舗、東京エリア約5店舗 7日（月）神奈川エリア約100店舗、東京エリア約5店舗（予定）

内容

牛肉ごぼうちらし寿司（トッピング：牛肉ごぼうと油揚げのしぐれ煮、パプリカ南蛮酢漬け、枝豆炒り煮）	玉子そぼろ、かんぴょう、椎茸、白ごまを混ぜ合わせた酢飯に、甘辛い味付けのしぐれ煮が良く合います。彩り鮮やかなパプリカや枝豆をトッピングし、見た目も華やかに仕上げました。
春雨と海藻麺と山クラゲのサラダ	春雨と南蛮酢風味の海藻麺と山クラゲをごまドレッシングでさっぱりと和えた、天の川のように涼しげなサラダです。
鶏の唐揚げのスイートチリソース	甘みと酸味の効いたスイートチリソースをかけた鶏の唐揚げです。
笹かまぼこ煮、星型しんじょ揚げ	七夕らしい笹の葉の形をした笹かまぼこ煮と夜空に浮かぶ星をかたどった優しい味わいのしんじょ揚げです。
笹団子	笹の葉で包まれた、七夕らしいデザート。程よい甘みと笹の爽やかな香りですっきりと召し上がっていただけます。
その他：昔ながらのシウマイ 2個、なすと筍姫皮のあんかけ、梅きゅうり	

■ 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

