

2025年8月28日

かながわの名産品とともに、秋を味わうお弁当 「秋のかながわ味わい弁当」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9月1日（月）から「秋のかながわ味わい弁当」（税込1,180円）を期間限定で販売いたします。

神奈川県とのタイアップ企画として、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」シリーズより、本年も「秋のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

横浜名物「シウマイ」をはじめ、神奈川県が誇る名物「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」に加え、きのこやかぼちゃ、さつま芋といった秋の味覚を味わえる内容です。

掛け紙には、日本大通りのいちょう（横浜市）、くりはま花の国のコスモス（横須賀市）、大雄山最乗寺の紅葉（南足柄市）、花菜ガーデンの香りバラ（平塚市）、箱根登山鉄道（箱根町）、大観山からの富士山（箱根町）といった神奈川県の名物・名所をデザインしました。さらに、お弁当とともに神奈川県の魅力をより知ってもらうため、神奈川県観光情報サイト「観光かながわNOW」のロゴとQRコードを掲載しております。お弁当を味わいながら、県内の観光スポット情報を探してみてください。

■製品内容

名称	秋のかながわ味わい弁当
価格	1,180円（税込）
販売期間	2025年9月1日（月）から2025年11月30日（日）まで（予定）
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約160店舗

内容

- ・きのこごはん きのこ（舞茸、ぶなしめじ）、油揚げ、人参の旨みを味わえる炊き込みごはんです。
- ・白飯（トッピング：小田原産梅干） 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干しした小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。
- ・三崎産マグロの生姜煮 三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
- ・三浦産芽ひじきとぶなしめじとこんにゃくの炒め煮 やわらかさと味の良さに定評がある三浦産の芽ひじきを、ぶなしめじやこんにゃく、油揚げ、人参とともに炒めました。ごま油の風味が豊かな炒め煮です。
- ・小田原蒲鉾 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾です。

その他：昔ながらのシウマイ3個、かぼちゃ真丈煮、筍煮、蓮根煮、人参煮、玉子焼き、刻みつぼ漬け、大学芋

※赤字は神奈川県産品

■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>

