

2025年8月14日

敬老の日に感謝の気持ちを伝える、贅沢な味わいのお弁当

## 「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」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13日（土）から9月15日（月・祝）までの期間限定にて「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」（税込1,650円）を販売いたします。

“金目鯛”や脂がのった“銀ひらす”といったおめでたいおかげに、子孫繁栄・健康・長寿の願いが込められた「にしんの昆布巻き」などを詰め合わせました。華やかでお祝い感のあるお赤飯もお楽しみいただけます。

敬老の日に感謝の気持ちを伝えたいときはもちろん、ちょっと贅沢な気分を味わいたい秋の休日にもぴったりな「祝 敬老の日 秋の贅沢弁当」をぜひご賞味ください。

## ■製品内容

名称	祝 敬老の日 秋の贅沢弁当	
価格	1,650円（税込）	
販売期間	2025年9月13日（土）から2025年9月15日（月・祝）まで（予定）	
取扱店舗	店頭販売	9月13日（土） 東京エリア約10店舗 14日（日） 神奈川エリア約30店舗、東京エリア約30店舗 15日（月・祝） 神奈川エリア約30店舗、東京エリア約50店舗
予約販売	9月13日（土）から15日（月・祝）まで	神奈川・東京を中心とした約160店舗 ※8月16日（土）から各店舗にて予約受付（お渡し前日の12時まで）。 ※予定数に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。ご了承ください。

## 内容

和物	金目鯛ときのこの和風あんかけ	長寿を祝う、めでたい金目鯛に、秋が旬のきのこ（ぶなしめじ、えのき）を使用した和風あんをかけています。
焼物	銀ひらすの白醤油焼き	脂がのった銀ひらすを白醤油仕立てのたれに漬けこみ、ふっくらと焼き上げています。
	合鴨の燻製	りんごチップで香り豊かにスモークした合鴨です。
煮物	にしんの昆布巻き、丸里芋煮、人参煮、穂先筍煮	子孫繁栄・健康・長寿の願いが込められた「にしんの昆布巻き」をはじめとした、丁寧に煮含めた煮物です。
蒸物	えびシウマイ	大ぶりにカットしたえびのプリッとした食感がクセになります。
揚物	蓮根の真砂揚げ、木の葉型しんじょ揚げ、ししうの素揚げ	シャキシャキとした蓮根にピリ辛たらこを使用した衣をまとわせた「蓮根の真砂揚げ」や、ふんわりとした食感の「木の葉型しんじょ揚げ」などは、味にも見ためにも秋を感じていただけます。
酢物	いかとなすの南蛮漬け	まろやかな酸味と甘みの南蛮酢に柔らかいいか、素揚げしたなす、彩り野菜を漬け込みました。輪切り唐辛子のピリッとした辛さがアクセントになります。
香物	大根の桜漬け	大根の旨みとさっぱりとした酸味が箸休めにぴったりです。
御飯	白飯（トッピング：蟹のほぐし煮）、お赤飯（トッピング：ごま塩）	しっとりと煮た香り高い蟹のほぐし煮をトッピングした崎陽軒自慢の白飯と華やかでお祝い感のあるお赤飯をお楽しみください。
甘味	花餅、紅あずま（さつま芋）の甘露煮	可愛らしい花餅とやさしい甘みが特長の紅あずま（さつま芋）の甘露煮です。

## ■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>

