

2025年8月28日

彩り豊かな秋の旬を味わう、懐石料理のようなお弁当

## 「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」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9月1日（月）から「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」（税込1,480円）を期間限定で販売いたします。

刻み松茸と油揚げを和風出汁で炊き込んだごはんに、香り高い松茸をトッピングした「松茸ごはん」をはじめ、さっぱりとした「秋刀魚の梅煮」や甘みの強い富有柿を使用した和え物、見ためにも秋らしい「木の葉型しんじょ揚げ」など、こだわりのおかずを詰め合わせました。デザートには、安納芋の香りが楽しめる上品な甘みのわらび餅をお楽しみいただけます。

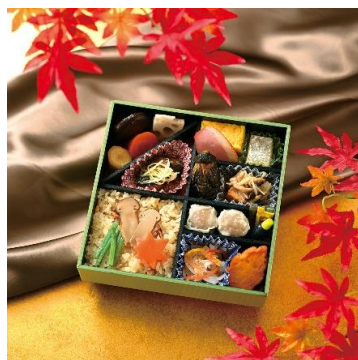
「松花堂弁当 ～松茸ごはん～」で、ちょっぴり贅沢な秋のひとときを味わってみてはいかがでしょうか。

### ■製品内容

名称	松花堂弁当 ～松茸ごはん～
価格	1,480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	店頭販売：東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約40店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約160店舗

御飯	松茸ごはん（トッピング：松茸煮、山せり煮、紅葉型人参煮）	刻み松茸と油揚げをかつおベースの和風出汁でふっくらと炊き込んだごはんに、松茸煮、山せり煮、紅葉型人参煮をあしらいました。豊かな松茸の香りが秋の趣を感じさせる、上品な一品です。
焼物	合鴨の燻製 厚焼き玉子	りんごチップで香り豊かにスモークされた合鴨です。 ほんのりと甘い味わいの玉子焼きを厚焼きで。
煮物	秋刀魚の梅煮 絹厚揚げのきのこあんかけ 小なすの揚げびたし、椎茸煮、ごぼう煮、蓮根の白煮、人参煮	梅肉と一緒に煮込んだ秋刀魚に針生姜をトッピングした、さっぱりとした味わいの一品です。 絹厚揚げにぶなしめじとえのき茸のあんをかけて、秋らしい味わいに仕上げました。 丁寧に煮含めた色々な煮物を少しずつお楽しみいただけます。
揚げ物	木の葉型しんじょ揚げ	豆腐とすり身の生地になんこや玉ねぎを練り込みふんわりと仕上げました。木の葉を模した形が秋らしさを演出しています。
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。
和物	富有柿と金時人参の胡麻なます	甘みのある富有柿と、鮮やかな赤色が特長の金時人参を、胡麻酢で和えた大根なますです。酸味と甘みがほどよく調和した一品です。
甘味	安納芋のわらび餅	安納芋の香りが楽しめる上品な甘みのわらび餅をデザートに。

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

