

2025年11月28日

かながわの名産品とともに冬の味覚を味わうお弁当

「冬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12月1日(月)から、「冬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「冬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「神奈川県産味噌」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」に加え、ごぼうや蓮根、柚子といった冬の味覚を味わえる内容です。

掛け紙には、外交官の家(横浜市)、湘南の宝石(藤沢市)、寄ろうバイ園(松田町)、三ツ石と初日の出(真鶴町)、吾妻山公園の菜の花と富士山(二宮町)、恩賜箱根公園からの富士山(箱根町)といった神奈川県の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QRコードを掲載しております。

お弁当を味わいながら、観光スポット情報を探してみてください。

■製品内容

名称	冬のかながわ味わい弁当
価格	税込1,180円
販売期間	2025年12月1日(月)から2026年1月31日(土)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

- ・真鱈の味噌だれ和え 旬の真鱈の唐揚げを、神奈川県産味噌を使用した味噌だれで。
- ・三浦産芽ひじきと蓮根の炒め煮 やわらかさと味の良さに定評がある三浦産の芽ひじきと、冬が旬の蓮根を炒め煮に。蓮根の食感とごま油の豊かな風味をお楽しみください。
- ・小田原蒲鉾 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾です。
- ・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。
- ・茶飯(トッピング:牛ごぼう煮) 牛肉とごぼうを甘辛く味付けし、出汁の効いた茶飯にトッピングしました。

その他:昔ながらのシウマイ3個、玉子焼き、筍煮、人参煮、椎茸煮、こんにゃくのピリ辛煮、柚子入り大根漬、柚子あん入り団子

※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、鈴木 莉緒、
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>

