

2025年11月28日

彩り豊かな冬の旬を味わう、懐石料理のようなお弁当
「松花堂弁当～蟹ごはん～」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12月1日(月)から「松花堂弁当～蟹ごはん～」(税込1,500円)を期間限定で販売いたします。

蟹と生姜のほぐし煮を乗せた上品な味わいの「蟹ごはん」をはじめ、冬の味覚を取り入れた懐石料理のようなお弁当です。ふんわりと柚子の香りが広がる「里芋の柚子味噌田楽 黒胡麻乗せ」や山せり入りの風味豊かなあんをかけた「ごま豆腐の山せりあんかけ わさびと花型生麩乗せ」など、こだわりのおかずを詰め合わせました。

「松花堂弁当～蟹ごはん～」で、ちょっとぴり贅沢な冬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～蟹ごはん～
価格	1,500円(税込)
販売期間	2025年12月1日(月)より2026年2月28日(土)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	蟹ごはん(トッピング:蟹と生姜のほぐし煮)	崎陽軒自慢の白飯に蟹と生姜のほぐし煮を乗せました。蟹の上品な旨みをお楽しみください。
先附	ごま豆腐の山せりあんかけ わさびと花型生麩乗せ	コク深い味わいのごま豆腐に、山せり入りの風味豊かなあんを合わせました。花型生麩の彩りに、わさびの爽やかな辛みが後味を引き締める一品に仕立てました。
	ほうれん草の卵の花和え 柚子風味	ほうれん草と人参で彩りよく仕上げた卵の花和え。かつおの旨味に柚子の香りを添えて、さっぱりと楽しめます。
焼物	里芋の柚子味噌田楽 黒胡麻乗せ	ほっくりと蒸し上げた里芋に、甘口で上品な柚子の香りが広がる味噌をかけ、香ばしく焼き上げた田楽です。
	合鴨の燻製	りんごチップで香り豊かにスモークされた合鴨です。
	厚焼き玉子	ほんのりと甘い味わいの厚焼き玉子です。
煮物	鶏の利休煮、人参煮、椎茸煮、蓮根の白煮	香ばしく揚げた鶏肉を七味唐辛子がアクセントのタレで煮た「鶏の利休煮」をはじめ、椎茸や蓮根といった冬を感じる煮物を取り揃えました。
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。
香物	みかん	冬が旬のみかんを加えた、やさしい甘さのなますです。
甘味	塩豆大福	塩気がほんのり効いたあんこと、もち、豆の食感が楽しい一口大福です。

■製品イメージ



■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 トウ フォン
TEL: 045-441-8918(直) 045-441-8851(代)
FAX: 045-453-2452
URL: <https://kiyoken.com>

