

2026年1月29日

かながわの名産品とともに春を味わうお弁当

「春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、2026年2月1日(日)から期間限定にて、「春のかながわ味わい弁当」(税込1,200円)を販売いたします。

神奈川県とタイアップし、「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」。本年も春を彩る「春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、「神奈川県産味噌」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」といった神奈川県が誇る名物を中心に、筍、ふきといった春らしい食材を加え、味わいにも見ためにもこだわった内容に仕上げました。春ならではの筍ごはんと白飯、2種類のごはんをお楽しみいただけます。

掛け紙には「西平畠公園の桜と富士山」(松田町)を背景に、「小田原城天守閣」(小田原市)、「一之宮公園の廃線跡」(寒川町)、「氷室椿庭園」(茅ヶ崎市)、「ロードトレイン愛ちゃん号」(愛川町)、「県立三ツ池公園」(横浜市)といった神奈川県の名所をデザインしました。

神奈川の名産が詰まったお弁当とともに、春の訪れをお楽しみいただけます。

■製品内容

名称	春のかながわ味わい弁当
価格	1,200円(税込)
販売期間	2026年2月1日(日)から2026年4月15日(水)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	

・筍ごはん	春が旬の「筍」、人参、油揚げを炊き込んだ、深みのある味わいです。
・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。
・豚肉の神奈川県産味噌漬け焼き	神奈川県産の「津久井在来大豆」「米」で作った「神奈川県産味噌」に豚肉を付け込み、香ばしく焼き上げた一品です。
・三浦産芽ひじきとキャベツの炒め煮	柔らかく味の良い「三浦産芽ひじき」と春の訪れを感じる「キャベツ」を、人参、油揚げとともに炒めました。キャベツのシャキシャキ食感と、ごま油の豊かな風味が楽しめます。

上記のほか、**小田原蒲鉾**、**昔ながらのシウマイ** 3個、筍煮、人参煮、蓮根の白煮、こんにゃくのピリ辛煮、ふき煮、玉子焼き、大根の桜漬け、苺わらび餅

※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、宮川 大嗣、高井 未希、鈴木 莉緒、
レオン ユン メン、宋 楚寒、ゴー ツォ フォン
TEL: 045-441-8918(直) 045-441-8851(代)
FAX: 045-453-2452
URL: <https://kiyoken.com>

