

桃の節句を華やかに彩る 「ひなまつり弁当」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3月1日(日)、2日(月)、3日(火)の3日間限定にて、「ひなまつり弁当」(税込1,540円)を販売いたします。

縁起の良い食材とされる海老や錦糸玉子、春らしい桜えびや山せりなどをトッピングした彩り豊かな「ちらし寿司」に、上品な味わいの「蟹入りつみれの湯葉あんかけ」、春を告げる魚であるにしんを昆布で巻いた「にしんの昆布巻き」などを添えた、桃の節句にぴったりなお弁当です。

華やかな「ひなまつり弁当」と一緒に桃の節句をお祝いし、ご家族の健やかな成長を願ってみてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称 ひなまつり弁当

価格 1,540円(税込)

販売期間 2026年3月1日(日)から2026年3月3日(火)まで(予定)
※2月20日(金)から公式WEBサイト・各店舗にて予約受付
※予定生産数に達し次第、予約受付を終了いたします。ご了承ください。

取扱店舗 予約販売:1日(日)、2日(月)、3日(火) 神奈川・東京を中心とした約160店舗(予定)
店頭販売:1日(日)、2日(月) 神奈川エリア一部店舗(予定)
3日(火) 神奈川エリア一部店舗、東京エリア約50店舗(予定)

内容

ちらし寿司(トッピング:錦糸玉子、海老の酢、桜えびの炒り煮、蓮根の酢漬、山せり、味付け椎茸)	椎茸やかんぴょうを混ぜ込んだ酢飯に、縁起の良い食材とされる海老や錦糸玉子、春らしい桜えびや山せりなどをトッピングした、見た目にも華やかなちらし寿司です。
海老の香り揚げ	海老をしそ風味の衣で揚げた爽やかな香りの一品です。
昔ながらのシウマイ3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。
蟹入りつみれの湯葉あんかけ	境産産紅ずわい蟹入りのつみれに上品な湯葉あんをかけました。
にしんの昆布巻き、蓮根煮、人参煮	お祝いの席にふさわしい「にしんの昆布巻き」などの煮物を盛り込みました。
小松菜とこんにゃくの和え物	小松菜、こんにゃく、人参を彩り良く出汁の効いた和え物に。
桜団子	ひなまつりに華を添える、一口サイズの小粒大福。桜あんの上品な甘さが口いっぱい広がります。
上記のほか、大根の桜漬	

■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(内) 045-441-8851(代)
FAX: 045-453-2452
URL: <https://kiyoken.com>

