

2026年2月26日

春の味覚を彩り豊かに詰め合わせた、懐石料理のようなお弁当
「松花堂弁当 ～鯛ごはん～」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、2026年3月1日(日)から期間限定にて、「松花堂弁当 ～鯛ごはん～」(税込1,500円)を販売いたします。

メインの「鯛ごはん」は、鯛出汁の香り豊かなごはんと鯛そぼろの優しい甘さが絶妙に調和した、味わい深い一品です。さらに、ふんわりと蒸した鯛入りつみれに、山せり入りの白出汁あんを絡めた「鯛つみれの山せりあんかけ 桜えび添え」をはじめ、山菜や筍姫皮、あさりや茎わかめといった春らしい食材を使ったおかずを詰め合わせました。

“鯛”と“春らしさ”を満喫していただける華やかなお弁当とともに、贅沢なひとときを過ごしてみたいかがでしょうか。

■製品内容

名称	松花堂弁当 ～鯛ごはん～
価格	1,500円(税込)
販売期間	2026年3月1日(日)から2026年5月31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	鯛ごはん 鯛そぼろ 桜の花	鯛出汁や細切り昆布とともにふっくらと炊き上げたごはんの上に、ほんのり甘い「鯛そぼろ」を敷き詰めました。鯛出汁の香り豊かなごはん和鯛そぼろの優しい甘さが絶妙に調和した、味わい深い一品です。ほんのり塩味のある桜の花が、春らしさを演出します。
焼物	厚焼き玉子	ほんのりと甘い味わいの玉子焼きを厚焼きで。
	こんにゃくの木の芽味噌田楽	山椒の風味が爽やかな木の芽味噌をこんにゃくに塗り、焼き上げました。
煮物	鶏の吉野煮、人参煮、椎茸煮、ふき煮、蓮根の白煮	出汁の旨みが染み込んだ、優しい味わいの煮物です。揚げた鶏肉にとろみをつけて煮た「鶏の吉野煮」をはじめ、口当たりが優しく、上品な味わいに仕上げました。
和物	鯛つみれの山せりあんかけ 桜えび添え	ふんわりと蒸した鯛入りつみれに、春の訪れを感じさせる山せり入りの白出汁あんを絡め、桜えびで香り良くまとめた一品です。
	山菜の金平と筍姫皮の和え物	春が旬のわらびや細竹などの山菜をごま油が香る金平にし、シャキシャキとした食感の筍姫皮と和えた、春らしい一品です。
	あさりともずくと茎わかめの酢の物	食感の良い沖縄県産のもずくと三陸産の茎わかめにあさりを加え、刻み生姜と南蛮酢でまとめました。旬の食材をさっぱりと味わえます。
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。
甘味	さくらのわらび餅	塩漬けにした桜葉を練りこんだ、桜の風味が豊かに香る上品なわらび餅です。

■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>

