

平成 20 年 8 月 27 日

シルクのようななめらかな食感。 「シルクシウマイ」発売

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、平成 20 年 9 月 1 日(月)より平成 20 年 11 月 30 日(日)までの期間限定で、創業 100 周年を記念して開発された「～シルクのようななめらかな食感～シルクシウマイ」(税込 700 円)を発売いたします。

開港以来、横浜では生糸の輸出が盛んに行われ、文明開化を支えたという歴史を持っております。

創業以来、横浜に根差す企業として横浜に感謝を込め、シルクを用いた新しいおいしさを開発しました。

製品には神奈川県産の“やまゆりポーク”やふかゼラチン、あわびソース、シルクなどを使用し、シルクのようになめらかな食感を演出するとともに、様々な味わいをお楽しみいただける逸品となっております。ぜひお楽しみください。

■ 製品内容

名 称	～シルクのようななめらかな食感～ シルクシウマイ
価 格	税込 700 円
発 売 日	平成 20 年 9 月 1 日 (月) より 平成 20 年 11 月 30 日 (日) まで
消費期限	製造日より 4 日間
取扱店舗	冷蔵庫、冷蔵ケースを有する店舗 (神奈川、東京を中心に合計約 110 店舗)
内 容	大粒タイプ 6 粒入り、醤油、辛子

■ 製品写真



■ その他の写真



■ お問い合わせ先

株式会社 崎陽軒

広報・マーケティング部

担当: 西村 浩明、佐藤 奈穂、藤田 かほる

TEL: 045-441-8918(直)

TEL: 045-441-8851(代)

FAX: 045-451-6932

URL: <http://www.kiyoken.com/>

