

平成20年10月29日

ロブスターの風味がまるやかな食感

「海中寶滾湯(ハイチョンバオグウンタン) (蟹入り海鮮スープ ロブスター風味)」 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11月1日(土)より、「海中寶滾湯(ハイチョンバオグウンタン) (蟹入り海鮮スープ ロブスター風味)」(税込700円)を販売いたします。

魚のブイヨンであるフメドボアソンをベースに使用し、高級食材であるロブスターヘッドから煮出した濃厚なアメリカソースと、崎陽軒オリジナルの鶏豚がらスープを絶妙なバランスで合わせた洋中折衷のスープです。また、スープの中には優しい甘味が特長のズワイ蟹や、食感の楽しい筍が入り、上品な味わいや高級感を余すところなくお楽しみいただけます。

ぜひお召し上がりいただけますようお願い申し上げます。

■ 製品内容

名称	海中寶滾湯 (蟹入り海鮮スープ ロブスター風味)
価格	700円 (税込)
発売日	平成20年11月1日 (土) より
賞味期限	製造より5ヶ月間
発売場所	神奈川・東京を中心とした弊社店舗約140店舗
内容量	280g (2人前)
販売形態	常温

■ 製品写真

■ 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/

