

平成21年1月15日

百種類の食材に、百周年の感謝を込めて
「百周年記念特別弁当 百彩-ひゃくさい-」 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21年1月20日(火)より「百周年記念特別弁当 百彩-ひゃくさい-」(税込2,000円)を発売いたします。

2008年4月の創業100周年を記念し、“100周年100企画”として様々な企画を実施しておりますが、その一企画として、100年分の感謝を込めた特別弁当が登場します。

100周年にちなみ100種類以上の食材を使用したこの特別弁当は、単に多くの食材を使うというだけでなく、それぞれの食材ごとに味わいを生かすため手を施しました。匠な技を随所に感じる、まさに“プレミアム”な傑作です。

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	百周年記念特別弁当 百彩-ひゃくさい-
価格	税込2,000円
発売日	平成21年1月20日(火)～
賞味期限	製造より7時間
取扱店舗	崎陽軒本店ショップ、横浜駅中央店、高島屋横浜店、そごう横浜店、横浜シヤル店、横浜ザ・ダイヤモンド店、横浜相鉄ジョイナス店
	※上記ほか横浜駅周辺店舗にて予約販売を実施予定です
内容	内容については別紙をご覧ください

■ 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/>

【内容一覧】

焼物	真魚鰹西京焼き	マナガツオ
	酢取り生姜	棒生姜
煮物	里芋田楽けしの実のせ	里芋、けしの実、白味噌、赤味噌、京桜味噌
	木の葉南瓜含め煮	南瓜
	穂付き筍土佐煮	筍
	鯧昆布巻き	にしん、干瓢
	松笠烏賊酒塩煮	紋甲イカ
	しめじ土佐煮	ぶなしめじ
	梅人参含め煮	人参
	落青煮	ふき
揚げ物	海老香味揚げ	海老、いとよりだい、南瓜の種、ひまわりの種、松の実、胡桃、カシューナッツ
	湯葉白魚の黄身揚げ	白魚、湯葉
	柚子柿天婦羅	干柿、柚子皮
	アスパラガス天婦羅	アスパラガス
	カニシウマイ	カニ、豚肉、帆立貝柱、玉葱
口替り	五福豆串	ぶどう豆、金時豆、白金時豆、うぐいす豆、大手亡豆、寒天、金箔
酢の物	銀茸と水前寺海苔の山海和え	水前寺のり、海藻加工品、子持昆布、赤とさか、白木耳（銀茸）、とびっこ、紅ズワイガニ
香の物	守口大根、赤蕪漬	守口大根、あつみかぶ、酒かす、みりんかす
甘味	和生菓子	花餅てまり
	カクテルフルーツ	ぶどう、白桃、黄桃、マンゴ、洋梨、クコの実
御飯	健穀米炊き込みご飯	うるち米、もち米、もちあわ、ひえ、もちきび、うるち玄米、もち玄米、赤米、黒米、緑米、丸麦、押麦、もち麦、はと麦、大麦、巨大胚芽発芽玄米、もろこしきび、白胡麻、緑茶押麦、VITA押し麦（ビタミン入り）、皮もち麦、皮麦、あわ、小豆、白大豆、割麦、とうもろこし、大豆、緑豆、青大豆、大正金時、黒豆、黒小豆、黄大豆、紅麴菌米、干し椎茸、木耳、浅蜷ムキ身、かつおぶし、さばぶし、むろあじぶし、うるめいわしぶし、煮干、昆布、鶏ガラスープ、帆立エキス
	天	フカヒレ、いくら、錦糸玉子