

平成21年1月19日

5周年をお祝いして

**「みなとみらい線開通5周年記念 横濱豚めし」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2月1日(日)より3月31日(火)まで、「みなとみらい線開通5周年記念 横濱豚めし」(税込690円)を発売いたします。

2種類の豚肉を使用し、それぞれの食感や味わいの異なるうま味を引き出しました。豚ロース肉と絡んだ味噌焼きは、お肉の柔らかさとピリ辛の味噌が食欲を増進させます。また、豚こま切れ肉のしょうが焼きは、生姜風味のアクセントが効いたパンチのある逸品です。“2つの味が楽しめるボリューム豚めし”をコンセプトに、豚肉を美味しくお召し上がりいただくことにこだわりました。

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	みなとみらい線開通5周年記念 横濱豚めし
価格	税込690円
発売日	平成21年2月1日(日)～平成21年3月31日(火)
賞味期限	製造より7時間
取扱店舗	みなとみらい駅店、みなとみらい線横浜駅店、川辺町店、横浜駅東口ジャスト1号館ティーラウンジ店、崎陽軒本店ショップ、港北インター店 ほか

**内容**

豚ロース肉特製味噌焼き	豚ロース肉の柔らかさを損なわずピリ辛味噌焼きに仕上げました
豚こま切れ肉しょうが焼き	しょうがの風味が生きている、みんなが好きなしょうが焼き
玉葱、しめじ、ピーマン	豚肉との相性は抜群、しっかりと脇を固めます
祝いなると	みなとみらい線5周年の「祝」の文字入なるとをお入れしました
白飯	ボリュームたっぷりのご飯は、食べ応えありです
※このほかに、紅生姜が入っています	

**■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/>