

平成21年4月23日

## 横浜開港150周年記念特別弁当 「横濱牛めし」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4月28日(火)より平成21年9月27日(日)までの「開国博Y150」の開催期間限定で横浜開港150周年記念特別弁当「横濱牛めし」(税込1,050円)を発売いたします。

横浜発祥の料理・牛鍋。その牛鍋を崎陽軒がアレンジし、開港150周年に合わせて特別に開発したお弁当がこの「横濱牛めし」です。味噌仕立ての牛ロース肉と、中華風の牛そぼろをあわせたその内容は、海外と日本の食文化を調和させてきた横浜ならではの味わいを感じていただけたと思います。

この機会に、「横濱牛めし」をお召し上がりいただき、横浜の150年の歴史や街のたたずまいに想いをめぐらせてみてはいかがでしょうか。

### ■製品写真



## ■製品内容

名称	横濱牛めし
価格	税込1,050円
発売日	平成21年4月28日（火）
販売期間	平成21年4月28日（火）より9月27日（日）まで
消費期限	製造より7時間
取扱店舗	横浜を中心とした神奈川県内弊社店舗約10店 崎陽軒本店ショップ、横浜駅中央店、横浜高島屋店、そごう横浜店、相鉄横浜駅店、横浜シアル店、横浜ザ・ダイヤモンド店、横浜相鉄ジョイナス店 ほか
販売数量	1日200食
内容	<ul style="list-style-type: none"><li>・牛ロースすき焼き煮 味噌の風味がほんのり香る、やわらかな牛ロースのすき焼き煮</li><li>・中華風そぼろ 椎茸や長葱、玉葱に加え、筍の食感がアクセントのピリ辛な中華風そぼろ</li><li>・付け合せ しっかりすき焼き煮の味が浸みこんだ、糸こんにゃく、長葱、ししとう、エリンギ、人参</li><li>・香の物 箸休めにぴったりの酸味が心地よい、しば漬け</li></ul>

## ■「横濱牛めし」開発者の声

弁当事業部 新製品開発室 香取 久美

- ・牛鍋をお弁当にしようとしたきっかけ

⇒記念すべき横浜開港150周年を祝うお弁当を開発したいと考え、開港によって生まれた横浜発祥の料理である牛鍋を題材にすることが相応しいと思ったことです。

- ・崎陽軒ならではのこだわり

⇒駅弁らしく、冷めても美味しく召し上がっていただける工夫をしました。

- ・開発期間

⇒2008年10月に開発に着手してから約7ヵ月間です。

- ・製品化に際して、最も苦労した点

⇒いかに横浜らしさをこのお弁当に込められるかという点です。

## ■牛鍋について

牛鍋は、1859年の横浜開港後、居留外国人によって牛肉食の文化が持ち込まれたことではじまりました。その後、ぼたん鍋をヒントにした味噌仕立ての味付けが人気となり、文明開化の象徴的存在となりました。牛鍋は、牛肉を食べる習慣がなかった日本人にとって、庶民の味として食した初めての牛肉料理であり、「すき焼き」の元祖ともいわれています。

### 【お問合せ先】

株式会社崎陽軒 広報・マーケティング部  
担当 蓮本信彦、西村浩明、藤田かほる  
TEL:045-441-8918(直)  
TEL:045-441-8851(代)  
FAX:045-453-2452  
URL: <http://www.kiyoken.com/>

