

平成21年5月26日

煮汁がたっぷりしみこんだ、ふくよかな食感。

「いなり寿司」リニューアル発売

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6月1日(月)より「いなり寿司」(税込500円)を発売いたします。

ふっくらとしたいなりの‘揚げ’は、砂糖と醤油で味付けをしたオーソドックスな味わいで、煮汁がたっぷり染み込み、ジューシーな食感がお楽しみいただけます。また、いなり寿司とのり巻きというシンプルな組み合わせゆえに、朝・昼・晩とどんなお食事にもぴったりの、手軽にご利用いただける内容となりました。

■ 製品内容

名称	いなり寿司
価格	税込500円
発売日	平成21年6月1日(月)
消費期限	製造より17時間
取扱店舗	神奈川を中心とした約90店舗

内容

- ・白胡麻生姜いなり

こだわりの甘辛い煮汁がたっぷりしみこんだ、ふくよかな食感の揚げと白胡麻と刻み紅生姜が入った酢飯が絶妙な味わいです。

- ・のり巻き

程よい歯応えの干瓢巻きです。

- ・甘酢生姜

すっきり爽やかな箸休めとして。

■ 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: 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/>

