

平成29年1月27日

**かながわの名産品とともに春を味わうお弁当**
**「春のかながわ味わい弁当」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29年2月1日(水)より、「春のかながわ味わい弁当」(税込930円)を期間限定で発売いたします。

神奈川県内への観光客の増加を図るため、県とのタイアップ企画として、「かながわを、知り、味わうお弁当」をコンセプトに誕生した「かながわ味わい弁当」。本年も春の行楽にピッタリな「春のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

横浜名物「シウマイ」をはじめ、「三崎産マグロ」「三浦産芽ひじき」「小田原蒲鉾」「小田原産梅干」といった神奈川県が誇る名物を中心に、「筍」や「菜の花」、「山菜」など春らしい素材や見た目にこだわった内容に仕上げました。ご好評の2種のご飯は、春ならではの「筍ご飯」と「小田原産梅干」をトッピングした白飯をお楽しみいただけます。神奈川県の名所をデザインした掛け紙も併せてお楽しみください。

**■ 製品内容**

名称	春のかながわ味わい弁当
価格	税込930円
販売期間	平成29年2月1日(水)より平成29年4月15日(土) 予定
取扱店舗	神奈川エリア約100店舗
内容	

- ・ **三崎産マグロ**の生姜煮 三崎港で水揚げされたマグロを生姜煮に。甘辛いタレがしみ込んだマグロは食欲をそそります。
  - ・ **三浦産芽ひじき**と山菜とさつま揚げの炒め煮 三浦産の芽ひじきを、山菜とさつま揚げと共に炒めました。山菜の彩りと風味が三浦産芽ひじきを引き立てます。
  - ・ **小田原蒲鉾** 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
  - ・ 筍ご飯 春に旬を迎える筍を炊き込んだご飯。油揚げを加えることで、奥行きのある味わいに仕上げました。
  - ・ 白飯(トッピング：**小田原産梅干**) 塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干しした小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯に良く合います。
- 上記のほか、昔ながらの**シウマイ**3個、筍煮、蓮根煮、穂先筍煮、人参煮、玉子焼き、菜の花醤油漬け、大福

※赤字は神奈川県産品

**■ 製品写真**

**■ お客様向けお問い合わせ先**

株式会社 崎陽軒 お客様相談室  
フリーコール:0120-882-380

**■ 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、柴田 菜都美、  
高井 未希、金田 祐輔  
TEL: 045-441-8918(直)  
045-441-8851(代)  
FAX: 045-441-8904  
URL: <http://www.kiyoken.com/>

