

平成29年6月21日

崎陽軒 横浜工場弁当製造ライン新設記念
シウマイ弁当企画実施について

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、横浜工場に弁当製造ラインを新設したことを記念して、平成29年6月23日(金)よりプレゼントキャンペーン、限定商品販売等のシウマイ弁当企画を実施いたします。

企画内容
①横浜工場 弁当製造ライン新設記念「崎陽軒満喫ツアープレゼントキャンペーン」実施

平成29年6月23日(金)より同年7月22日(土)まで、日頃のお客様の「シウマイ弁当」をはじめとする弊社商品に対するご愛顧に感謝の気持ちを込めて、シールを集めて応募すると抽選で「シウマイ弁当」に関連する賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。

キャンペーン内容

名称	横浜工場 弁当製造ライン新設記念「崎陽軒満喫ツアープレゼントキャンペーン」
実施期間	《シール配布期間》平成29年6月23日(金)～7月22日(土) 《応募期間》平成29年6月23日(金)～7月28日(金) (当日消印有効)
対象店舗	神奈川・東京を中心とした弊社直営 約150店舗
対象商品	弊社商品(「崎陽軒のお茶」を除くその他飲料・HOTメニュー含む料理・金券を除く)
プログラム	①対象店舗にてシール配布期間中、対象商品を税込600円お買い上げにつき、シールを1枚進呈。 ②シール3枚を指定の応募はがき(*)または郵便はがきに貼り、必要事項(郵便番号、住所、氏名、電話番号、年齢、性別)をご記入の上店頭を持参、もしくは、弊社広報・マーケティング部へ郵送にて、懸賞に応募できます。 *店頭で配布または、弊社WEBサイトにてダウンロード可能。通常の郵便はがきも可。

賞品

- 1等:「五感で楽しむ崎陽軒日帰り満喫ツアー」×20組40名様
 <平成29年10月7日(土)実施予定>
 ・シウマイ弁当などの製造工程見学
 ・ジャンボシウマイ実演・提供/崎陽軒本店でのお食事 など
 2等:「大きなシウマイ弁当クッション」(縦約55cm×横約40cm)×50名様
 3等:「あんずゼリー～ひょうちゃん寒天入り～×2個」×100名様



■崎陽軒満喫ツアーイメージ



■「大きなシウマイ弁当クッション」イメージ

②横浜工場 弁当製造ライン新設記念「メガシウマイ弁当」「MINIプレミアムシウマイ弁当」発売

昭和29年の発売以来、多くの皆さまにご愛顧いただいている「シウマイ弁当」に、平成29年6月23日(金)より7月22日(土)までの期間限定で「メガシウマイ弁当」、「MINIプレミアムシウマイ弁当」の2つの特別な商品がラインナップに加わります。

「もっとがっつり食べたい!」「大盛りはないの?」といった声にお応えするために誕生した「メガシウマイ弁当」は、なんと通常のシウマイ弁当の約1.5倍の大きさ!抜群の食べ応えが特長のシウマイ弁当です。

一方、「MINIプレミアムシウマイ弁当」は、「シウマイ弁当は量が多くて…」といった声にお応えする、華やかな見た目とちょっぴり贅沢な味わいをお楽しみいただける小ぶりのシウマイ弁当です。



名称 メガシウマイ弁当
 価格 1,250円（税込）
 販売期間 平成29年6月23日（金）より平成29年7月22日（土） 予定
 取扱い店舗 神奈川・東京を中心とした約150店舗

俵型ご飯（小梅、黒胡麻）	昔からかわらない、お馴染みの俵型ご飯です。人気の小梅もごいっしょに。通常は俵8個のところを俵12個とボリューム満点に。
昔ながらのシウマイ	言わずと知れた横浜名物、「昔ながらのシウマイ」です。「シウマイをもっと増やしてほしい」のご要望にお応えし5個から8個に。
鮪の照り焼	こんがり焼かれた照り焼。鮪の旨みが凝縮されています。通常の約1.5倍に。
かまぼこ	幕の内弁当には欠かせないおかずです。（通常と同じ）
鶏唐揚げ	ジューシーな鶏肉をからっと揚げました。通常は1個ですがうれしい2個入りに。
厚焼き玉子	ふんわり、しっとり、甘い玉子焼きも約2倍の厚さの厚焼き玉子に。
筍煮	シウマイに次ぐ人気のおかず。味がよくしみ込んでいます。よりお楽しみいただけるよう約1.5倍に増量しています。
あんず	お弁当に彩りを加える一品。ほどよい酸味がたまりません。（通常と同じ）
切り昆布&千切り生姜	白いご飯によくあいます。専用スペースも拡大し、どちらも約2倍入ります。

名称 MINIプレミアムシウマイ弁当
 価格 1,050円（税込）
 販売期間 平成29年6月23日（金）より平成29年7月22日（土） 予定
 取扱い店舗 神奈川・東京を中心とした約150店舗

俵型ご飯（小田原産梅干、金胡麻）	塩のみで漬け込み、丹精こめて天日干した小田原産梅干は、崎陽軒自慢のもちもちとしたご飯に良く合います。俵型ご飯に胡麻を振った伝統的なスタイルは変わりません。
昔ながらのシウマイ 特製シウマイ えびシウマイ	定番の昔ながらのシウマイ、濃厚かつジューシーでふっくらとしたプレミアムな特製シウマイ、大ぶりにカットしたえびのプリッと食感がクセになるえびシウマイの食べ比べをお楽しみください。
鮪の利休焼	焼き魚として人気の鮪は、胡麻の風味とピリ辛の味付けで香ばしく焼き上げました。
かまぼこ、玉子焼き	焼き魚と並んで「幕の内弁当の三種の神器」である名脇役達は、そのままの姿で登場です。
蒸し鶏の彩り和え	鶏肉は唐揚げではなく蒸し鶏として、生姜と一緒にさっぱりと酢の物に。とびこや山せり、錦糸玉子などと和えることで見た目にも華やかに仕上げました。
煮物（穂先筍含め煮、ふき含め煮、梅型人参煮）	「もっと野菜を増やしてほしい」のご要望にお応えし、優しい味わいの煮物を揃えました。筍はより食感と風味を楽しめるよう、穂先筍を使用し、優しい和風だしの含め煮に。その他梅型人参、ふきも彩りを加えます。
あんず	食前にも箸休めにもデザートにも、やっぱり欠かせないあんずはお好きなタイミングでどうぞ。
にしん昆布巻き	いつもは生姜とペアの昆布ですが、今回はにしんと一緒に。お互いの旨みを引き立て合う一品となりました。



「メガシウマイ弁当」



「MINIプレミアムシウマイ弁当」

■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/>

