

平成29年8月31日

旬の味覚や崎陽軒自慢のご飯、おかずを詰め合わせた「松花堂弁当シリーズ」新発売

**「松花堂弁当 ～秋～」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9月1日(金)より、旬の味覚や崎陽軒自慢のご飯、おかずを詰め合わせた新たなシリーズ「松花堂弁当」の第一弾として、秋季限定「松花堂弁当 ～秋～」(税込1,200円)を発売いたします。この「松花堂シリーズ」はこれまでの「駅弁」スタイルのお弁当とは一味異なり、「懐石料理」を意識した内容にこだわった崎陽軒の新たなお弁当です。

「松花堂弁当 ～秋～」には、秋の味覚として松茸の香り豊かな「松茸ごはん」や、鮭と舞茸を使用した炒め煮といったこの季節ならではの味わいのほか、シリーズ定番の焼き物として高級魚「銀だら」の麹味噌焼きなど、ちょっぴり贅沢なひと時を楽しんでいただけるお弁当です。

**■ 製品内容**

名称	松花堂弁当 ～秋～	
価格	税込1,200円	
販売期間	平成29年9月1日(金)より平成29年11月30日(木) 予定	
取扱店舗	東京を中心とした約50店舗、および横浜駅・新横浜駅周辺約15店舗	

御飯	松茸ごはん(松茸煮) 白飯(白胡麻)	松茸の上品な香りにとことんこだわった松茸ごはん、崎陽軒自慢のモチモチとした白飯、2種の御飯がお楽しみいただけます。
小鉢	彩り野菜の白和え 小松菜と舞茸と鮭の炒め煮	小鉢として、優しい甘みとなめらかなコクを感じる野菜の白和えとともに、秋の味覚の鮭と舞茸を小松菜と和えた炒め煮を添えました。
八寸	昔ながらのシウマイ だし巻き玉子	豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の「昔ながらのシウマイ」と、だしの旨みを効かせた「だし巻き玉子」を詰め合わせました。
焼物	銀だらの麹味噌焼き はじかみ	高級魚「銀だら」の味わいを存分に引き出したこだわりの焼き魚。麹味噌に漬けこみ、ふっくら、しっとり焼きあげました。
揚物	海老真丈の蓑(みの)揚げ パプリカ揚げ	季節の揚物は、プリッとした海老の真丈にさつま芋の衣をまとわせた蓑(みの)揚げとパプリカ揚げを添えて彩り良く仕上げました。
煮物	南瓜旨煮、穂先筍煮、蓮根 白煮、小茄子の揚げ浸し	それぞれの個性を活かす、優しい味わいの煮物には、小茄子の揚げ浸しや南瓜旨煮などが楽しめます。
甘味	粒餡入りスイートポテト	スイートポテトの生地で粒餡を包んで焼き上げた、ほっくりとした甘さのかわいらしい甘味。

**■ 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/>
