




こころ豊かに、秋色づくし。


『秋穫シリーズ』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、おいしい秋を色どる『秋穫シリーズ』を期間限定で発売いたします。
この季節ならではの、崎陽軒のお届けする旬の味覚をお楽しみください。

■ 製品内容

 「おべんとう秋」 (税込700円) ※常温販売	
4種類のきのこ(舞茸、えのき茸、椎茸、ぶなしめじ)や、さつまいも、かぼちゃ、秋鮭といった秋の味覚を、食感、香り、見た目にもお楽しみいただけるよう様々な味わいに仕上げました。中でも、風味豊かにふっくらと炊き上げた「鶏きのこご飯」が自信作です。 <内容> 鶏きのこご飯(トッピング:舞茸、紅葉型人参)、秋鮭の塩焼き、かぼちゃ真丈揚げ煮、山くらげと春雨とえのき茸の和え物、昔ながらのシウマイ、煮物(蓮根白煮、椎茸煮、人参煮)、玉子焼き、割干し大根漬け、大学芋	
販売期間	平成29年9月1日(金)より平成29年11月30日(木)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

 「きのこシウマイ」 (6個入 税込650円) ※常温・冷蔵販売	
大きめにカットした国産の4種類のきのこ(椎茸、舞茸、エリンギ、ぶなしめじ)と豚肉を混ぜ合わせ、鶏だしで旨み豊かな味わいに仕上げました。きのこの食感と旨みが口の中いっぱい広がるシウマイです。 “より便利に” 「きのこシウマイ」をお楽しみいただけるよう、すぐに召し上がっていただける常温タイプと、お土産にも便利にご利用いただける冷蔵タイプの「おいしさ長もちきのこシウマイ」をご用意いたしました。冷蔵タイプは、袋のまま電子レンジで温めるだけで簡単にできたてのおいしさをお楽しみいただけます。召し上がりいただくシーンに合わせてお選びください。	
販売期間	平成29年9月1日(金)より平成29年11月30日(木)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

 「横濱月餅 焼き芋」 (1個 税込160円) ※常温販売	
人気のフレーバー「横濱月餅 焼き芋」が、さつまいものほっくりとした食感と、自然な甘さと風味を追求し、さらにおいしくなりました。 焼き芋餡は、一般的な餡よりも水分の少ない状態までじっくりと炊き上げ、皮付きの角切りさつまいもを練り込むことで“ほっくり”とした食感に仕上げました。さつまいもの自然な甘さと風味を楽しめる、この時期にしか味わえない月餅です。 さらに、今年の十五夜は10月4日(水)。9月1日(金)からは、期間限定で名月に映えるかわいらしい兎(うさぎ)をモチーフにした十五夜特別パッケージにて販売いたします。 また、小豆・栗・宇治抹茶・黒ごま・季節月餅の5種類の月餅がセットになった「横濱月餅 5個入」(5個入 税込680円)も、「横濱月餅 焼き芋」が入って同日より販売いたします。	
販売期間	平成29年9月1日(金)より平成29年11月30日(木)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

■ 製品写真



上から「おべんとう秋」、「横濱月餅 焼き芋」、「きのこシウマイ」

■ 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/>

