

平成29年11月20日

ハロウィンで話題となったあの商品のルーツがここに。

崎陽軒 中華食堂 スペシャル黒炒飯の提供開始

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11月21日(火)より、「スペシャル黒炒飯」(税込1,000円)の提供を崎陽軒 中華食堂にて開始いたします。

ハロウィンにあわせ、崎陽軒店舗にて9日間限定で販売された「ハロウィン限定 黒炒飯弁当」。ハロウィンの夜に見立てた黒炒飯は、中国のたまり醤油で味付けられ、見た目のインパクトとそのおいしさで大変ご好評をいただきました。その黒炒飯の原型となるレシピは崎陽軒 中華食堂にあったものです。

チャーシュー、ネギ、卵とシンプルな具材を、中国のたまり醤油で味付けパラパラに仕上げました。香ばしい風味がやみつきになること必至です。昔ながらのシウマイ(3個)とコーンスープがセットになった「スペシャル黒炒飯」をぜひ、味わいに来てください。

■メニュー名称

名称 スペシャル黒炒飯
 価格 税込1,000円
 提供開始日 平成29年11月21日(火)～
 提供店舗 崎陽軒 中華食堂

メニュー内容

・黒炒飯	中国のたまり醤油を使用した、香ばしい風味とコクがクセになる炒飯です。
・昔ながらのシウマイ3個	言わずと知れた横浜名物、「昔ながらのシウマイ」。蒸したてを食べるのがうれしい。
・コーンスープ	どこか懐かしい味わいの料理によく合うスープです。

崎陽軒 中華食堂

1934(昭和9)年にオープンした崎陽軒で最も古いレストランをルーツに持つ中華料理店。気軽にアツアツのシウマイをはじめ、本格中華を味わうことができる。

住所：横浜市西区高島2-16-B1 横浜駅東口地下街ポルタ

電話番号：045-453-1351

営業時間：11:00～23:00 (LO 22:00)

座席数：70席

ハロウィン限定 黒炒飯弁当

「炒飯弁当」でパラっとした食感が人気の炒飯を中国のたまり醤油を使って味付けし、ハロウィンの夜に見立てた黒炒飯に。また、定番の筍煮がかぼちゃに化け、人気の鶏唐揚げが鶏のチリソースに仮装するなど、ハロウィンにあやかり、崎陽軒ならではの演出をした限定弁当。(平成29年10月23日～10月31日(終売))


■メニュー/店舗画像


■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、伊藤 亮、小川 萌子
 TEL: 045-441-8918(直)
 045-441-8851(代)
 FAX: 045-441-8904
 URL: <http://www.kiyoken.com/>

左：スペシャル黒炒飯1,000円(税込)、右：崎陽軒 中華食堂外観

