

2018年8月28日

かながわの名産品とともに秋を味わうお弁当
「秋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、2018年9月1日(土)より「秋のかながわ味わい弁当」(税込960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」。本年も秋の行楽にぴったりな「秋のかながわ味わい弁当」が登場いたします。なお、毎年の人気にお応えして本年は神奈川エリアに加え、東京エリアでも販売を開始いたします。

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に加え、「きのこ」や「かぼちゃ」「さつま芋」といった、秋の味覚をたっぷり味わえる内容に仕上げました。ご好評の2種のごはんを詰めたお弁当スタイルで、きのこの旨み豊かな「きのこご飯」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あわせてお楽しみください。

■ 製品内容

名称	秋のかながわ味わい弁当
価格	税込960円
販売期間	2018年9月1日(土)より2018年11月30日(金) 予定
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150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**とぶなしめじと油揚げの炒め煮
 やわらかく味の良さに定評のある三浦産の芽ひじきを、ぶなしめじと油揚げとともに、ごま油の豊かな風味が楽しめる炒め煮に仕上げました。
- **小田原蒲鉾**
弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- **きのこご飯**
きのこ(舞茸、ぶなしめじ)の風味と、人参、油揚げの旨み豊かな炊き込みご飯です。
- **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、玉子焼き、人参煮、蓮根煮、筍煮、かぼちゃの素揚げ、ピリ辛大根漬、大学芋

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

