

2018年2月15日

桃の節句をおいしく祝う 「ひなまつり弁当」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3月1日(木)、2日(金)、3日(土)の3日間限定にて、「ひなまつり弁当」(税込1,000円)を販売いたします。

えびやとびこ、山せり、錦糸玉子の色合いが映える彩り豊かな「ちらし寿司」に、お祝いの席にぴったりな「にしん昆布巻き」や、旬の食材を使用した「菜の花と蟹と筍姫皮(たけのこひめかわ)の和え物」などをおかず添えた、桃の節句にふさわしいお弁当です。

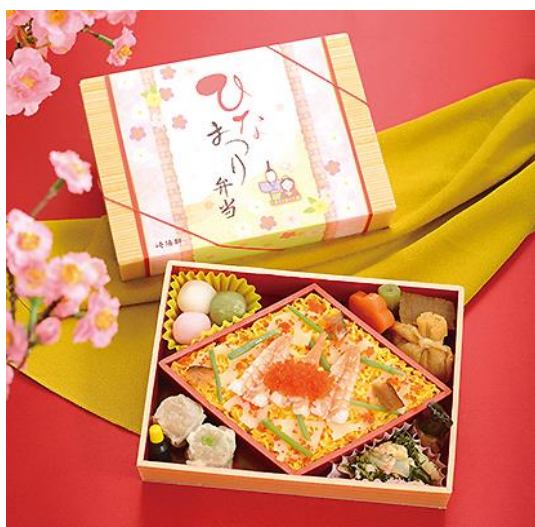
華やかな「ひなまつり弁当」と一緒に、桃の節句をお祝いし、ご家族の健やかな成長をお祈りしてみたいかがでしょうか。

■ 製品内容

名称	ひなまつり弁当
価格	税込1,000円
販売期間	2018年3月1日(木)より2018年3月3日(土) ※2018年2月15日(木)より予約受付
取扱店舗	店頭販売: 1日(木)、2日(金) 神奈川エリア約20店舗 3日(土) 神奈川エリア約100店舗、東京エリア約40店舗 予約販売: 1日(木)、2日(金)、3日(土) 神奈川エリア約100店舗、東京エリア約40店舗
販売数量	期間合計 約3,000食(予定)

ちらし寿司 (トッピング: えびの酢ヅ、とびこ、味付け椎茸、山せり、蓮根の酢漬け、錦糸玉子)	見た目にも華やかなちらし寿司。えびの酢ヅやとびこなどをトッピングし、彩り豊かに仕上げました。
昔ながらのシウマイ	言わずと知れた横浜名物。
春雨入り巾着煮、にしん昆布巻き、梅型人参含め煮、こんにゃくのピリ辛煮、ふき含め煮	お祝いの席にふさわしい「にしん昆布巻き」のほか、色鮮やかな「梅型人参含め煮」などの煮物を盛り込みました。
菜の花と蟹と筍姫皮(たけのこひめかわ)の和え物	菜の花と筍姫皮に蟹を合わせ、上品な白だしの味わいに仕上げました。
三色団子	ひなまつりらしい三色の甘味。白(白餡)、ピンク(桜餡)、よもぎ(こし餡)と、それぞれ異なる味を楽しめる一口サイズの大福です。

■ 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、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/>

