

2019年8月30日


みのり、秋ごち。

『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、2019年9月1日(日)より、おいしい秋を色どる『秋穫シリーズ』を期間限定にて発売いたします。


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。


■商品内容

 「おべんとう秋」 (税込730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「きのこご飯」が自信作です。そのほかにも、秋に旬を迎えるチンゲン菜ときのこを使用した「チンゲン菜と白滝ときのこの和え物」や、上品な味わいの「鱈(マス)の味噌幽庵(ゆうあん)焼き」など色々なおかずを少しずつ楽しめる、見ても食べても秋を感じられるお弁当です。	
<内容> きのご飯(トッピング:舞茸、紅葉型人参)、鱈(マス)の味噌幽庵(ゆうあん)焼き、蓮根入りつくね煮、チンゲン菜と白滝ときのこの和え物、昔ながらのシウマイ2個、蓮根煮、椎茸煮、人参煮、玉子焼き、生姜風味大根漬け、大学芋	
販売期間	2019年9月1日(日)より2019年11月30日(土)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

■商品写真


上から「おべんとう秋」、「横濱月餅 焼き芋」、「きのこシウマイ」

 「きのこシウマイ」 (6個入 税込670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、平茸、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に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ご自宅で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	2019年9月1日(日)より2019年11月30日(土)
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	
焼き芋のほっくりとした食感と、自然なやさしい甘みが楽しめる月餅です。	
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追求した、この時期にしか味わえない月餅です。	
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。	
さらに9月13日(金)の十五夜にあわせ、9月1日(日)より9月16日(月・祝)までの期間限定で、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。	
販売期間	2019年9月1日(日)より2019年11月30日(土)
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗

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

