

2019年6月14日

かながわの名産品とともに夏を味わうお弁当
「夏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2019年6月16日(日)より、「夏のかながわ味わい弁当」(税込960円)を期間限定にて発売いたします。

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」。本年も夏の行楽にピッタリな「夏のかながわ味わい弁当」が登場いたします。

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はそのままだに、「枝豆」「なす」など夏が旬の食材を使ったおかずを詰め合わせました。ご好評の2種のごはんを詰めたお弁当スタイルで、見た目にも爽やかな「枝豆とちりめんじゃこの炒り煮」と「小田原産梅干」をそれぞれ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併せてお楽しみください。

■商品内容

名称	夏のかながわ味わい弁当
価格	税込960円
販売期間	2019年6月16日(日)より2019年8月31日(土) 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**とくきわかめの炒め煮

三浦産の芽ひじきを、くきわかめと油揚げ、人参とともに炒めました。くきわかめの食感とごま油の豊かな風味が楽しめます。
- **小田原蒲鉾**

弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- 白飯
 (トッピング: 枝豆とちりめんじゃこの炒り煮)

枝豆の爽やかな彩りとちりめんじゃこの旨みで、暑い夏でも白飯がよく進みます。
- 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。

その他: 昔ながらのシウマイ3個、筍煮、こんにゃくピリ辛煮、人参煮、枝豆入りがんもどき煮、玉子焼き、なすの漬物、黒糖わらび餅

※赤字は神奈川県産品

■商品写真


■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、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/>

