

2019年8月30日

上品な旬の味覚を味わう「松花堂弁当」シリーズ

「松花堂弁当 ～秋～」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、「松花堂弁当 ～秋～」(税込1,250円)を期間限定で販売いたします。

「懐石料理」を意識し、崎陽軒自慢のご飯やこだわりのおかず、旬の味覚を詰め合わせ、その季節ならではの内容をお楽しみいただける「松花堂弁当」。本年も秋季限定の味わいとして、「松花堂弁当 ～秋～」が登場いたします。

秋の味覚として松茸の香り豊かな「松茸ごはん」や、「小松菜と舞茸のおひたし」、秋らしさが見た目にも楽しい「里芋の田楽」といったこの季節ならではの味わいのほか、シリーズ定番のおかずとしてふっくら焼き上げた「赤魚の麹味噌焼き」などを取り揃えた、定番の「駅弁」スタイルのお弁当とは一味異なる、ちょっぴり贅沢なひと時を楽しんでいただけるお弁当です。

崎陽軒の「駅弁」とは一味異なる、こだわりの味わいをぜひご堪能ください。

■商品内容

名称	松花堂弁当 ～秋～
価格	税込1,250円
販売期間	2019年9月1日(日)より2019年11月30日(土)予定
取扱店舗	店頭販売：東京エリア約50店舗、および神奈川エリア約30店舗 予約販売：神奈川・東京を中心とした約150店舗

御飯	松茸ごはん(トッピング:松茸煮) 白飯(トッピング:鮭ほぐし、白胡麻)	松茸の上品な香りにとことんこだわった松茸ごはん、崎陽軒自慢のもちもちとした白飯、2種の御飯がお楽しみいただけます。
小鉢	彩り野菜の白和え 小松菜と舞茸のおひたし	小鉢として、優しい甘みとなめらかなコクを感じる野菜の白和えとともに、秋の味覚である舞茸と、小松菜を使用したおひたしです。
八寸	昔ながらのシウマイ 厚焼き玉子	豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の「昔ながらのシウマイ」と、ほんのりと甘い厚焼き玉子を詰め合わせました。
焼物	赤魚の麹味噌焼き はじかみ	赤魚の味わいを存分に引き出したこだわりの焼き魚。麹味噌に漬けて、じっくり焼きあげました。
焼物	里芋の田楽	里芋に田楽味噌をのせ香ばしく焼き上げ、ケシの実をあしらいました。
煮物	春雨入り巾着煮、人参煮、小茄子の揚げ浸し、木の葉南瓜煮	それぞれの個性を活かす、優しい味わいの煮物。茄子の揚げ浸しや南瓜旨煮など4種の味わいをお楽しみいただけます。
甘味	粒餡入りスイートポテト	なめらかなスイートポテトの生地で粒餡を包んで焼き上げた、ほっくりとした甘さのかわいらしい甘味。

■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/>

