

2019年1月30日

**上品な旬の味覚を味わう「松花堂弁当」シリーズに「春」が初登場**
**「松花堂弁当 ～春～」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2月1日(金)より、「松花堂弁当 ～春～」(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、旬の味覚や崎陽軒自慢のご飯、こだわりのおかずを詰め合わせ、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」シリーズに、華やかな「春」が初登場いたします。

春の味覚として風味豊かな「桜えびごはん」や、旬の菜の花を使用した「菜の花とあさりの柚子酢みそ和え」などの春らしい味わいに加え、シリーズ定番の焼き物として、高級魚「銀だら」の趣味噌焼きなどが入った、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。

**■ 製品内容**

名称	松花堂弁当 ～春～
価格	税込1,250円
販売期間	2019年2月1日(金)より2019年4月15日(月)予定
取扱店舗	東京を中心とした約50店舗、および神奈川エリア約30店舗

御飯	桜えびごはん(トッピング:桜えび炒り煮、錦糸玉子) 白飯(トッピング:白胡麻)	春の味覚桜えびと山セリを風味豊かに炊き込み、トッピングにも桜えびを使用した春の訪れを感じさせる炊き込みごはん、崎陽軒自慢のモチモチとした白飯、2種の御飯をお楽しみください。
小鉢	彩り野菜の白和え 菜の花とあさりの柚子酢みそ和え	優しい甘みとなめらかなコク、ほんのりと胡麻を感じる野菜の白和えと、旬の菜の花をさっぱりとした柚子風味の酢みそで和え、あさを添えた上品な味わいの和え物です。
八寸	昔ながらのシウマイ 2個 だし巻き玉子	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、だしの旨みを効かせた「だし巻き玉子」。
焼物	銀だらの趣味噌焼き はじかみ	高級魚「銀だら」の味わいを存分に引き出したこだわりの焼き魚。趣味噌に漬けこみ、ふっくらと焼きあげました。
揚物	穂先筍の磯辺揚げ	歯触りの良い穂先筍を青のり入りの衣で揚げた、春らしい天ぷらです。
蒸物	桜えびと黒くわいの二色真丈	桜えびの豊かな旨味と黒くわいのシャキシャキとした食感が楽しめる、かわいらしい二色の真丈です。
煮物	南瓜旨煮、蓮根白煮、茄子の揚げ浸し、春雨入り巾着煮、梅型人参煮	南瓜旨煮や茄子の揚げ浸しなど、それぞれの個性を活かした優しい味わいの様々な煮物がお楽しみいただけます。
甘味	抹茶大福	抹茶あんを包みこんだ、もっちりとした大福です。

**■ 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、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/>

