

2019年4月15日

かながわの名産品とともに初夏を味わうお弁当

**「初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4月16日(火)より、「初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」。本年も行楽のシーズンにピッタリな「初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を中心に、「山菜」「アスパラガス」「あさり」といった初夏を感じられる食材を使用し、この季節ならではのお弁当に仕上げました。ご好評の2種のご飯を詰めたスタイルで、上品な味わいが広がる「山菜ご飯」と、「小田原産梅干」を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	初夏のかながわ味わい弁当
価格	税込960円
販売期間	2019年4月16日(火)より2019年6月15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**と白滝とアスパラガスの炒め煮 三浦産の芽ひじきをアスパラガスと共に炒めました。ごま油の香りが食欲をそそる、ごはんが進むおかずです。
- ・ **小田原蒲鉾** 弾力があり、食感の良い小田原蒲鉾。
- ・ 山菜ご飯 わらびや山みつばなどの山菜と人参を炊き込んだ、彩り豊かな山菜ご飯。昆布だしを効かせ、上品な味わいに仕上げました。
- ・ 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、あさりつみれ煮、人参煮、蓮根煮、玉子焼き、きゅうりとみょうがのしば漬、宇治抹茶わらびもち

※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  
TEL: 045-441-8918(直)  
045-441-8851(代)  
FAX: 045-441-8904  
URL: <http://www.kiyoken.com/>

