

新感覚！焼いておいしい

## 「焼焼売（やきシウマイ）」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27日(水)より、新しいおいしさを、簡単な調理で味わえる「焼焼売（やきシウマイ）」（15個入 税込620円）を発売いたします。

1928（昭和3）年の「シウマイ」発売以来、横浜のおいしさを創りつづける「シウマイの崎陽軒」が、この度、新たなシウマイの食べ方を提案いたします。

今回、新発売の「焼焼売（やきシウマイ）」は、お客様自身がシウマイをフライパンで焼くことで、香ばしく、熱々のおいしさをお楽しみいただける、新しいシウマイです。豚肉と干帆立貝柱の豊かな風味に、しょう油の香ばしさが加わり、アクセントとして、シャキシャキとした食感の筍を使用しております。

また、製造から5カ月間の常温保存が可能であるため、お土産やご贈答にもお使いいただけます。

“焼いておいしい”、新感覚のシウマイを是非お試しください。

### ■ 製品内容

名称	「焼焼売（やきシウマイ）」
価格	15個入 620円（税込）
販売期間	2019年2月27日(水)より通年
賞味期限	製造から5ヵ月
取扱店舗	神奈川・東京を中心とした約150店舗
販売形態	常温販売

### 召し上がり方

①熱して油をひいたフライパンに、シウマイを並べます。

②大きじ2杯（30cc）程度の水をふりかけ、すぐにフタをし、中火で蒸し焼きにします。（1分程度）

③蓋をとり、水が蒸発したら、シウマイを転がしながら焼きます。全体に焼き色がついたら出来上がりです。

\*そのままでもおいしく召し上がれますが、お好みにより、ぽん酢、おろし生姜、柚子胡椒などをつけて召し上がりください。

### ■ 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  
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/>

