

2019年8月20日

海外の方にも知ってほしい崎陽軒のお弁当

**崎陽軒初!! ヴィーガン対応「野菜で作ったお弁当」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8月23日(金)より「野菜で作ったお弁当」(税込1,200円)の受注販売を開始いたします。海外からのお客様の中には、ベジタリアンの方も多く、より多くのお客様に崎陽軒のお弁当を知ってもらいたいと考え、野菜だけでつくったお弁当を開発しました。

ヴィーガンフレンドリー、五葷※不使用の対応とし、動物由来の食材は一切使用せず、肉の代わりにソイミートやおからを用いてシウマイや、酢豚をイメージした甘酢和えなどをしょう油、塩、野菜出汁をベースに薄味で仕上げました。

今後、ますます、海外から日本への関心が高まる中、横浜を知ってもらい、その名物の食べ物ならびに日本の駅弁文化を少しでも知ってもらえるよう、崎陽軒は努力を続けてまいります。

**※五葷**

「ねぎ」「にんにく」「にら」「たまねぎ」「らっきょう」といった匂いの強い野菜。

**■商品内容**

|      |  |
|------|--|
| 名称   | 野菜で作ったお弁当                                  |
| 価格   | 税込1,200円                                   |
| 販売期間 | 2019年8月23日(金)より                            |
| 取扱店舗 | 受注販売のみ:3本から<br>受注弁当の配達には配達地域により異なる条件があります。 |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 白飯(トッピング:黒ごま)                   | 蒸気で炊き上げた、崎陽軒自慢の冷めてもおいしいご飯。                             |
| ベジタブルシウマイ 2個                    | 野菜出汁や生姜、しょう油で味付けしたソイミート、筍、椎茸、おからから作った崎陽軒のベジタリアン向けシウマイ。 |
| ソイミートの甘酢和え                      | ソイミートの甘酢和えは、言われなければ酢豚と間違えるかもしれません。                     |
| 絹厚揚げの野菜あんかけ                     | 絹厚揚げをえのき茸、きくらげ、ほうれん草とともにあんが絡めた逸品。                      |
| カポナータのペンネパスタ                    | ベジタリアンの方にも馴染み深いトマトパスタ。                                 |
| 野菜のピクルス<br>(蓮根、椎茸、大根、パプリカ、花型人参) | それぞれの野菜がもつおいしさをさっぱりと甘酢漬けに。                             |

**■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/>

