

## 【象印銀白弁当】2023年10月1日(金)より 新たに”さつま揚げ”を採用した「鰹節生節弁当」を発売

象印マホービンが運営する「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを、ごはんがすすむおかずとともに「お弁当」スタイルでご提供している「象印銀白弁当」(大阪市淀川区西中島5丁目16番1号 新大阪駅3階 エキマルシェ新大阪ソトエ)では、2023年10月1日(日)より SHIROYAMA HOTEL kagoshima とコラボレーションした「鰹節生節弁当」をリニューアルして発売します。

### 【城山観光株式会社について】

城山観光株式会社は、鹿児島市内に2023年ホテル開業60周年を迎える「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」を運営している企業です。「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」から桜島や錦江湾、鹿児島市内を一望でき、悠久の歴史を持つ城山の森に佇み、美しき非日常を演出するロケーションとサービスは幸せな時を重ねる場所として、人生に寄り添ってきました。



### 【これまでの経緯】

2023年3月に「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」と象印銀白弁当がタッグを組み、ホテル朝食で人気の鰹節生節を使った「鰹節生節弁当」を発売。生ハムのような食感で通常の鰹節では味わえない深みのある味で大変ご好評いただいております。

2023年10月発売の新メニューでは、ホテルの自社工場で職人が心を込めて作り上げた「さつま揚げ」を新たに採用いたします。

### 秋メニュー お弁当のご紹介

・さつま揚げを採用した人気の鰹節生節弁当 1,280円(税込) (10月1日から)



SHIROYAMA HOTEL kagoshima とコラボレーションした「鰹節生節弁当」。ホテル朝食で大人気の「鰹節生節」をふんだんに使っています。まるで生ハムのような食感で、一般的な乾燥させた鰹節とは異なり、味わったことのない深みのあるお味が口の中に広がります。

おかずには、ホテルの自社工場で作られた「さつま揚げ」を採用。厳選されたエソ・グチ・スケソウダラ、ほどよい食感を出すハモのすり身を使用し、素材本来の上品な味わいをお楽しみいただけます。

その他メニューについては、公式 HP をご覧ください。

【お品書き】<https://www.zojirushi-ginpakubento.com/ginpaku/index.html>

## 象印銀白弁当とは

人々のライフスタイルが変化・多様化しで中食の市場規模が拡大する中、「おいしいごはんをもっと手軽に食べていただきたい。そして、日本のごはん文化を守っていく。」そのような想いのもと、「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを、ごはんがすすむおかずとともに「お弁当」スタイルで食べていただけるよう、2021年3月、常設のお弁当専門店「象印銀白弁当」を出店。新大阪駅構内という立地を活かし、ビジネスパーソンや出張・旅行目的などでご利用いただいております。



## 圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」について

当社では、ご自宅での「おいしいごはん」ニーズに対し、かまどの炎を再現した最高級モデルの圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」シリーズを販売しています。



### 圧力 IH 炊飯ジャー『炎舞炊き』 (NW-FB10・18)

通常 1 つしかない底 IH ヒーターを 6 つに増強し、それぞれ独立制御する「ローテーション IH 構造」で、釜内に激しい対流を生み出し、高温の熱をお米一粒ひとつぶに伝えることで、お米の芯からふっくらとしたごはんを炊き上げます。

## 店舗概要

店名: 象印銀白弁当

住所: 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 5 丁目 16 番 1 号(新大阪駅 3 階)エキマルシェ新大阪ソトエ

営業時間: 7:30~21:30 ※状況により変更になる場合があります

定休日: 年中無休 ※施設のメンテナンス等により休館する場合があります。

公式 HP: <https://www.zojirushi-ginpakubento.com/ginpaku/index.html>

※各商品の詳細は、HP やリリースをご確認ください。

<お問合せ先> 象印マホービン株式会社 ◆ 〒530-8511 大阪市北区天満 1-20-5 ◆ <https://www.zojirushi.co.jp/>

読者からのお問合せ先

お客様ご相談センター: 0120-345135