

**【象印銀白弁当】年末年始のお出かけの際におすすめの
冬メニューを 2023 年 12 月 5 日(火)より販売開始
冬季限定メニューの「瀬戸内産かきめし」が今年も登場！**

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 12 月 5 日(火)より冬メニューの提供を開始します。

冬メニュー お弁当のご紹介

・冬季限定メニュー 瀬戸内産かきめし 1,580 円(税込)



瀬戸内産のかきをたっぷりと乗せました。炊き込みごはんもかきの旨味をしっかりと感じる事ができる深い味わいに炊き上げています。冬の味覚をぜひ味わってください。

・海の幸弁当～国産ぶりの照り焼き～ 1,680 円(税込)



今が旬の国産ぶりを贅沢に使用しています。冬にしか味わえない脂と旨味のバランスが絶品で、特製のたれを丁寧に塗り重ねることで甘辛くも上品な味わいに。「炎舞炊き」ごはんを頬張りたくなる、ごはんがすすむ逸品です。

・山の幸弁当 鶏もも肉の照り焼き～ゆずこしょう風味～ 1,580 円(税込)



鶏もも肉の照り焼きはとても柔らかく、噛むたびに肉のうま味とゆずこしょうの風味が広がります。「炎舞炊き」ごはんとの相性は抜群で、食べ応えのある逸品です。

・あたたかいごはんが楽しめる！あったかごはんについて



「象印銀白弁当」では、ごはんをカスタマイズすることができます。

ごはんは「銀白ごはん」、「月替わりごはん」(もちもち、しゃっきり、炊き込みなど)、「健康応援ごはん」(金のいぶき、もち麦、雑穀米など)の3種類から選べます。また、ごはんの量は「ふつう」(200g)、「大盛り」(250g)の2種類から選ぶことができ、「常温ごはん」「あたたかごはん」のどちらかを選べます。

※一部商品によってはご提供できないものもございます。

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、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・旅行目的などに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