



報道関係 各位

パシフィコ横浜×崎陽軒

MICE 主催者むけに「サステナブル弁当 みちびき」の販売開始！

～環境に配慮したお弁当の提供で、サステナブルな MICE※¹ の開催をサポート～

パシフィコ横浜（正式名称：株式会社横浜国際平和会議場、所在地：横浜市西区、代表取締役社長：林 琢己）と、株式会社崎陽軒（所在地：横浜市西区、代表取締役社長：野並晃）は、2024 年 2 月 10 日（土）より、パシフィコ横浜で開催される MICE 主催者向けに「サステナブル弁当 みちびき」（税込 1,960 円）の受注販売予約を開始いたします。

パシフィコ横浜では、多くの人が集う MICE 施設は持続可能であるべきだという考えのもと、環境負荷の低い商品の開発に積極的に取り組んでいます。

この度、パシフィコ横浜が企画し、崎陽軒が開発した「サステナブル弁当 みちびき」は、原材料の輸送に関わる負荷軽減のために、神奈川県産食材を多く活用し、紙製の箸袋や紙主体のおかずカップを採用するなど、環境にやさしい内容に仕上げました。環境への配慮はもちろん、おいしさにもこだわったお弁当を、ぜひご賞味ください。

※1 MICE：Meeting（企業ミーティング）、Incentive Travel（報奨・研修旅行）、Convention（国際会議）、Exhibition/Event（展示会/イベント）などのビジネスイベントの総称。

<製品内容>

- 名 称：サステナブル弁当 みちびき
- 価 格：1,960 円（税込）※崎陽軒のお茶 釜炒り茶ブレンド 250ml 付
- 予約開始：2024 年 2 月 10 日（土）
- 提供場所：パシフィコ横浜



※パシフィコ横浜で開催される MICE 主催者様むけの完全予約制のお弁当です。ご注文は、パシフィコ横浜のケータリング指定業者までお申し付け下さい。（100 食より承ります。）

※一般向けの販売はございません。

- 内 容：白飯（トッピング：小田原産梅干）、昔ながらのシウマイ 2 個、小田原蒲鉾、三浦産芽ひじきの炒め煮、シウマイメンチカツ、海老の十草揚げ、赤魚の照り焼き、こんにゃくピリ辛煮、彩り大根なます、中華ポテト、筍煮、椎茸煮、人参煮、蓮根白煮、穂先筍煮、桜大根漬け、しょう油入れ「ひょうちゃん」1 種

※赤字アンダーラインは神奈川県産品

裏面あり

＜製品写真＞



※掛け紙は、葛飾北斎の名所浮世絵揃物『富嶽三十六景』の一つ「神奈川沖浪裏」をモチーフに、波の彼方に現代のみなとみらいのシルエットを配置した特別デザインです。

＜取材のご希望、本件に関するお問い合わせ先＞

- 株式会社崎陽軒 広報・マーケティング部
担当:西村浩明、野本幸裕、山本茜、長谷川貴子、レオン ユン メン
TEL : 045-441-8918 FAX : 045-453-2452
URL : <https://kiyoken.com>
- パシフィコ横浜 経営推進部 経営企画課 水島
TEL : 045-221-2159
お問い合わせフォーム : <https://www.pacifico.co.jp/press>

＜製品に関する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