


おむすびの天神屋「パルシェ店」新装開店 創業以来伝統のてむすび、復活します

2018 年 8 月 8 日

お弁当、惣菜、おむすび、静岡のソウルフード「しぞーかおでん」を販売する天神屋(本社:静岡県静岡市代表取締役:有田一喜)は、8月8日(水)に天神屋パルシェ店(以下パルシェ店)をJR静岡駅ビル「パルシェ」食彩館内に新装開店いたします。

今回オープンするパルシェ店では、天神屋伝統の「てむすび」を全面的に復活させます。国産素材、保存料・合成着色料不使用。美味しいだけでなく安心安全なおむすびにこだわりました。3日以内精米のオリジナル天神屋米、旨味の強い焼いた竹塩、20種類の見た目にも楽しい具材と4種類の味噌汁・カレーでお待ちしています。「楽しい時の食事は天神屋だった。」という世代の方々も、美味しいおにぎり(おむすび)をお求めの方々も、是非一度お試しください。

天神屋パルシェ店・てむすび概要

リニューアルオープン	2018年8月8日(水) (営業時間 9時30分～21時)
店舗 TEL	054-253-1798
商品名	天神屋の手むすび
販売価格	180円～2,000円(税込) (全20種類以上)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none">・厳選されたお米を使用し炊き方、むすび方にこだわりました。・おむすびの塩は、長崎県の“五島灘の塩”を使用。・おむすびの海苔は、“瀬戸内海産の海苔”を使用。・具材は、合成着色料・保存料不使用。産地の確かな物のみを使用しています。・安心安全なおむすびにこだわりました。 

天神屋・名前の由来

天神屋は静岡市伝馬町の雛人形店から始まっており、当時から使っていた屋号「天神屋」が現在の社名・店名の由来となっています。人形屋が忙しい時に、社内でまかない用に食べていたおむすび、いなり寿司、海苔巻きが好評だったことから、社内だけでなく社外のお客さまにも販売し始めた、「おむすびの天神屋」が私達の原点です。

株式会社天神屋 概要 (<http://tenjinya.com>)

創業	1954年11月
代表者	代表取締役 有田一喜
本社	〒422-8006 静岡市駿河区曲金 5 丁目 1-1
事業内容	おむすび、弁当、惣菜、しぞ～かおでん等製造販売

