

2/23(日) 富士山の日 金賞受賞 御殿場コシヒカリ使用 「お米が美味しい日本のお弁当」新発売！

2020年2月17日

お弁当、お惣菜、おむすび、静岡のソウルフード「しぞ〜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、「富士山の日」に合わせて2020年2月23日(日)より、天神屋全店にて静岡お米コンテスト in 静岡で最高金賞と県知事賞受賞した御殿場コシヒカリ新商品「お米が美味しい日本のお弁当」を販売いたします。

■お米の1人当たりの消費量が日本一

お米は日本人の基本！

お米の本当の美味しさを感じてほしいと開発されたお弁当です。

静岡市葵区北安東にあるマルサ佐野商店 お米マイスター5つ星 佐野さんと一緒に静岡の美味しいお米を知ってもらいたい！という熱意のもとに、余分なモノは盛りつけずにあえてお米が主役のお弁当を商品化しました。

■お米があくまでも主役のお弁当！

静岡お米コンテスト in 静岡で最高金賞と県知事賞受賞の御殿場コシヒカリ玄米食味値 80 点以上、厳選米のみを使用。

お米の本当の甘み、旨味を体験して頂けるようにおかずは厳選した2種のみ

- ・和食の定番 脂ののった銀鮭を使用。厚みは通常の2倍！（当社比）塩分控えめの鮭に仕上げました。
- ・梅干しは、和歌山県産の紀州南高 A 級完熟梅を使用し、白米の美味しさを引き立てます。
- ・白飯は多めの 300 グラムを盛り付けています。

■商品概要

販売日	2020年2月23日
商品名	お米が美味しい日本のお弁当
価格	647円(税抜)
販売場所	天神屋全店にて販売 (店舗リスト: https://goo.gl/Dy1HbT)
御殿場コシヒカリの特徴	<ul style="list-style-type: none">✓ お米の粒は小さめですが、噛めば噛むほど甘みが出ます。✓ 洗米お米の粒を壊さないよう手洗いで丁寧に洗います。✓ お米の炊き方は、本来の甘みを出すよう、水加減、火加減にこだわりました。

■株式会社天神屋 概要 (<https://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 弁当、惣菜、しぞ〜かおでん等製造販売

