

富士山の麓で育ったお米使用 富士山の日 2/23(火) 日本一になって帰ってきた「お米が美味しい日本のお弁当」

2021 年 2 月 12 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、2月23日(火)「富士山の日」に合わせて第17回 お米日本一コンテスト in しずおかにて日本一に輝いた“特別最高金賞受賞” 御殿場コシヒカリを使用した「お米が美味しい日本のお弁当」を販売いたします。日本を代表するお米が主役のお弁当。ぜひ、この期間にご賞味ください。

■2月23日“富士山の日”とは

1998(平成10)年に、日本の象徴である富士山について県民が学び、考え、思いを寄せ、富士山の豊かな恵みに富士山を後世に引き継ぐことを期する日として、静岡県と山梨県が条例で定める「富士山の日」設立したと言われています。

■日本のお米とお米が育む文化 お米離れをストップ！

50年ほど前には120キロ近くあった国民一人当たりのお米の年間消費量は、現在は60キロ以下と半減している中、全国年間需要も毎年約8万トンずつ右肩下がりに減少している言われています(JA全農調べ)。年間250t以上使用する天神屋としては、お米の生産者と消費者をつなぐことを大切に考え、静岡産食材を使用したお弁当などの開発を軸にお米文化を支えることも重要な課題と捉えています。



■日本一に輝いた！

最高金賞 最上位“御殿場コシヒカリ”

昨年「第16回お米日本一コンテスト in しずおか」にて、県知事賞 & 金賞受賞「御殿場コシヒカリ」を使用したお米が主役のお弁当「お米が美味しい日本のお弁当」を販売したところあつという間に完売しました。今年はずいぶん日本一になって帰ってきました！

2020年12月開催「第17回お米日本一コンテスト in しずおか」全国597点出品。最高位1位“県知事賞&特別最高金賞”に輝いた「御殿場コシヒカリ」を使用。お米が主役のお弁当「お米が美味しい日本のお弁当」は、お米一粒一粒の本来の美味しさを再体験する

ことができます。お供はあえて、お米の甘みを感じるシンプルな塩味のあるお惣菜のみで盛り合わせました。

ふじのくに 静岡県公式ホームページ 第17回お米日本一コンテスト in しずおか(米コン2020)

<http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa360/kome/komekon2020.html>

■商品概要

販売日	2021年2月23日(火)～
商品名	お米が美味しい日本のお弁当
価格	695円(税抜)
販売場所	天神屋全店にてご注文承ります。(店舗リスト: https://tenjinya.com/shop)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none">・お米は静岡で県知事賞&特別最高金賞御殿場コシヒカリ(JA御殿場青壮年部)の厳選米のみを使用。・梅干しは、紀州産完熟梅を漬け込んだ逸品。・鮭は厚切りでふんわりとした身になるよう焼き加減にこだわりました。

■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 静岡県駿河区曲金 5 丁目 1-1
事業内容 弁当、惣菜、しぞ〜かおでん等製造販売

