

静岡人ならわかる！ 「さくらごはん&ミルメーク」学校給食販売するもんで！

2021年3月30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、4月6日(火)から天神屋全店で静岡県内の小学校給食で支給されていた。「さくらごはんとミルメーク」を販売いたします。静岡人としてはつい「あのころ」を思い出してしまう”バカ懐かしい”商品です。



■桜咲く“さくらごはん”とは？

「さくらごはん」とは醤油、酒、塩のみで炊いたご飯です。炊きあがった時の色が、薄い桜色に見えるのが由来と言われております。

ほんのり醤油の味がするこのさくらごはんは、静岡県の学校給食の定番メニューとして出ていました。他の地方にも同じようなレシピのごはんがありますが「茶飯」という呼ばれ方をする場合もあります。アルミの容器に入ったさくらごはんは静岡人にとってはとても懐かしく、楽しかったあの頃をつい思い出してしまう商品です。

■“ソフト麺”も同時販売いたします。

学校給食では、人気メニューのソフト麺とソースを再現しました。ミートソースは天神屋自家製で、お肉と野菜の出汁を効かせておいしさをアップ。デミグラスソースとケチャップのトマトの甘味で懐かしいあの味に仕上げました。

■さくらごはんセットの概要

発売日	2021年4月6日(火)～
商品名	「さくらごはんとミルメーク」
価格	230円(税抜)
販売場所	天神屋全店(店舗リスト: https://tenjinya.com/shop)
給食の思い出	<ul style="list-style-type: none">・スプーンの後ろがトンガっていてアルミ蓋に文字書いたっけな～。・パックが開かないように“きっちり”蓋閉めたっけ。・ミルメーク、そのまま入れるとあふれるの牛乳を一口のんでから注いだっけね。・ソフト麺とミートソースもSNSのコメントから出てきたもんで一緒に販売しちゃいます。

■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

