

冷めてもむしろウマイ!?

お弁当・おむすびプロが使う「天神屋米」4月20日(火)発売

2021年4月15日

お弁当、お惣菜、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、4月20日(火)創業66年お弁当屋がこだわってたどり着いた冷めても美味しいお弁当に最適な“天神屋米”を販売いたします。



■冷めても美味しい“天神屋米”とは

冷めてもより美味しいを届けるブレンド米は、社内のプロが厳選して選んでできたブレンド米です。「おむすびを作るのに長年研究の末」仕上げました。

- ・365日毎日職人が釜でお米を炊き上げます。
- ・炊き上げたお米は、あえて冷ました状態で試食しています。
- ・プロ職人が、毎年10月新米の時期に、お弁当・おむすびに合うお米を選出しています。

「天神屋米」の特徴としては、

- ・モチモチした食感と粘りの強さ。
- ・粒が大きくしっかりしているため、噛むと粒の弾力が分かります。
- ・しっかり歯の中に米粒のでんぷんが広がる。
- ・適度な甘みを持ったクセのない味わいは、粘りによって、冷めてもおいしく食べられるのも魅力的です。
- ・あっさりした甘さのあるお米なので、おかずによく合います。

■日本のお米“お米が育む文化”お米離れをストップ!

お弁当ブームもありますが、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と言われていいます(JA全農調べ)。年間250トン以上使用する天神屋では、全国250品種のお米のなかで“冷めても美味しいお弁当に合うお米”天神屋米を厳選し開発しました。

■商品概要

発売日	2021年4月20日(火)~
商品名	「天神屋米」
価格	5kg 2,315円(税込2,500円) / 2kg 926円(税込1,000円)
販売場所	天神屋全店(店舗リスト: https://tenjinya.com/shop)

■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

