

## 梅辰×天神屋 静岡の老舗企業同士で初コラボ 地元企業と“ひと”むすび 「うめしん」 7月7日新発売

2022年7月4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、地域企業と静岡を盛り上げていく取り組みとしてこの度、梅辰さんの代表商品「元祖梅にんにく」を使用した夏にさっぱりとしたおむすびを商品化、7月7日に天神屋 28 店舗全店販売いたします。

### ■地元・静岡市の老舗 梅辰さんの「元祖 梅にんにく」を使用した酢飯のおむすび

酢飯に「元祖 梅にんにく」を具材に使用した夏にぴったりのさっぱりおむすびは、梅は、胃腸の調子を整えるだけでなく、酢飯は、疲労回復にも効くと言われていきます。さらに“スタミナアップ食材”の梅にんにくを使用したおむすびは、ちょっと疲れが出た時に、栄養ドリンクの代わりになるよう、さっぱりとお召し上がりいただけるおむすびに仕上げました。静岡の伝統ある企業同士のコラボ、ぜひご賞味ください。



### ■「元祖 梅にんにく」とは

厳選された小粒にんにくに、国産かつお節の旨みと梅肉の程よい酸味がからみ合い、絶妙のおいしさを醸し出す「梅にんにく」です。

- ・厳選した紀州南高梅 和歌山県「南高梅」を使用。
- ・本場焼津で原魚調達から製法 鰹節の老舗・柳屋本店 100%高級鰹節使用。

梅辰の創業者 岩倉龍夫さん「うちのにんにくは、臭わないからいいんだよ。だから毎日食べられる。」(梅辰 HP より抜粋)と、長きにわたり、老若男女から支持されている、人気ナンバーワン商品です。




### ■発売日には、天神屋曲金店で特別販売ブース設置

「うめしん」発売初日の7月7日(木)11:00~13:00、天神屋曲金店で特売販売ブースを設置し、お客様に企業コラボをアピールいたします。



### ■商品概要

	販売日	2022年7月7日(木)～
	商品名	うめしん
	価格	121円(税抜) 130円(税込)
	商品特徴	・天神屋の酢飯に赤しそを混ぜ合わせたおむすび。 ・具材に「元祖 梅にんにく」を3粒使用しています。 ・朝、始まりに優しい活力むすび、飲み過ぎた朝に！ ・昼、働く活力エネルギーチャージに！ ・夜、疲れた体に食欲のない時にも、オススメ。 ・さっぱりとしているので、この夏にイチオシのおむすびです。
	販売場所	天神屋 28 店舗で販売。

### ■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、しぞーかおでん等製造販売

