

地元企業とコラボで商品化！ 創業 116 年 平釜塩「あらしお」使用 “塩むすび” 数量限定発売！

2022年9月21日

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、静岡市駿河区にある「あらしお株式会社」と、江戸時代から続く技術を使った平釜塩「あらしお」使用したおむすびを販売します。お米には、2021 年お米日本一コンテスト in しずおか実行委員会会長賞(特別最高金賞)受賞した、岐阜県(株)みつわ農園様の“コシヒカリ”のみを使用しています。「あらしお」を引き立たせる、お米と塩にこだわった“塩むすび”は、9月26日(月)数量限定2,000個、天神屋30店舗で数量限定商品です。



■創業 116 年 こだわり続ける「あらしお」

江戸時代、駿府、久能浜の塩づくりの技術に端を発し、戦後の専売制下、料理人や家庭の主婦たちの要望により、全国で初めて「平釜塩」の製造を再開した「あらしお」。常に最高の品質と、丹念に仕上げた平釜炊きの塩は、ざっくりとした結晶でまるみのある味です。



大正4年あらしおを天目陛下に献納



あらしお株式会社

概要 創業 1906年

本社 〒421-0121 静岡県静岡市駿河区広野 2308 番地 1

事業内容 平釜塩「あらしお」(登録商標)の製造

公式サイト <http://www.arashio.co.jp>

■第 18 回お米日本一コンテスト in しずおか 特別最高金賞受賞のお米を使用

毎年 12 月に行われる「お米日本一コンテスト in しずおか」。2021 年は、実行委員会会長賞(特別最高金賞)を、岐阜県(株)みつわ農園様の“コシヒカリ”が受賞しました。

天神屋は、より多くの方に「お米のよさ」を知って頂きたいことから、1019 年から「お米日本一コンテスト」に審査員として参加しており、食生活の多様化、少子高齢化、世帯構造の変化などお米離れが問題となっている現状を生産者の皆様と一緒に考えています。

2021 年特別最高金賞の“コシヒカリ”を、年間 300t 毎日お米を炊いている天神屋が、静岡の伝統ある「あらしお」さんの塩だけで作った、数量限定の「塩おむすび」。ぜひご堪能ください。

■商品概要

	発売日	2022 年 9 月 26 日(月)
	商品名	塩むすび
	販売価格	130 円(税込)
	商品特徴	・平釜塩“あらしお”を使用することで、お米を際立ててくれる「まるみ」のある塩むすびです。 ・特別最高金賞受賞の岐阜県(株)みつわ農園様の“コシヒカリ”使用。お米一粒、一粒に旨味が凝縮しているのが特徴です。 ・数量限定 2,000 個限定販売です。
販売場所	天神屋全店にて販売 (店舗案内ページ: 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、しぞーかおでん等製造販売

