

地元静岡に根付いた企業同士のコラボで誕生！ 花城ミートサプライ×天神屋 静岡県産黒毛和牛 牛すき重販売

2022年10月6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、静岡市葵区にある「株式会社 花城ミートサプライ」とコラボ商品を発売します。

厳選して仕入れた静岡県産の黒毛和牛を使用した「静岡県産黒毛和牛 牛すき重」を、10月6日(木)から天神屋店舗で販売。これからも、天神屋は地産地消を推進するため、地元企業とタッグを組み、商品開発・販売をしていきます。



■地元の生産者から“買わせていただく”花城ミートサプライのこだわり

先代の時代より、「地元の生産者から買わせていただく」ということを重視している、「花城ミートサプライ」は、畜産農家と、食肉卸業者でしっかり対話し、購入する際は、一頭買いが原則。肉ことを熟知した上で、自社の工場から消費者へとお届けされています。

■天神屋「ふじのくに食の都づくり仕事人」の食のこだわり

そのこだわりのお肉を「ふじのくに食の都づくり仕事人」である商品開発責任者 中山一仁が、黒毛和牛のもつ甘味、口当たりの柔らかさを生かす味付けに仕上げました。静岡県産の和牛は、柔らかく、コクのあるお肉のため、その美味しさを味わっていただきたく、具材は牛肉・玉葱・白葱・しめじ、温泉卵と敢えてシンプルにしています。



■商品概要

	発売日	2022年10月6日(木)
	商品名	静岡県産黒毛和牛 牛すき重
	販売価格	926円(税抜) 1000円(税込)
	商品特徴	・「ふじのくに食の都づくり仕事人」天神屋商品開発責任者中山一仁が、黒毛和牛が持つ甘味、口当たりの柔らかさを生かす味付けに仕上げました。 ・お好みのタイミングで温泉卵をくずして、すき焼き風に。わさびを少々お肉につけて、味変もお楽しみいただけます。 ・お求めやすく、税込 1000 円で販売いたします。大満足なひとときをお過ごしください。
販売場所	天神屋店舗にて販売(※一部店舗を除く) (店舗案内ページ: https://tenjinya.com/shop)	

■株式会社 花城ミートサプライ 概要 (<https://hanashiomeat.co.jp/company/>)

創業 平成14年4月
代表者 花城明伸
本社・工場 〒420-0934 静岡市葵区岳美7番32号
事業内容 食用肉卸業

■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

