

鈴木学園✕天神屋 2月6日(月)同時発売！ 「桜咲く春の鯛めし弁当」・「しぞ〜か弁当ちらし寿司うまいら〜」

2023年1月16日

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、学校法人鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校さんから、地元静岡に根付いている老舗企業として、未来の子供たちへ何か一緒にできないかと相談を受け、2022年6月より企画がスタート。授業を通じ「未来の料理人」からレシピ応募(32点)がありました。選考を通過した6品からさらに2点を選出、天神屋商品部と納得いくまでこだわり抜いた「桜咲く春の鯛めし弁当」と「しぞ〜か弁当ちらし寿司うまいら〜」を商品化。この度、「未来の料理人」が身近な幸せのお弁当2種類を、2023年2月6日(月)より天神屋30店舗全店にて同時販売いたします。



■2022年6月16日(木)キックオフ

学校法人鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校にて学生が学んだことを実社会で生かす機会として、地元企業とのコラボレーションによる商品開発始動。弊社商品企画部 中山が学校の授業(約50分)を行いました。学生さんから、今まで企業と商品レシピ提供などは行ったことがあるが、実際の販売までの取組みは初めてで、ワクワクしています。という感想もありスタートしました。

■未来の料理人への天神屋の想い

食のプロを育成している鈴木学園さんから「未来の食のプロ」が出てくるのが希望です。天神屋として商品開発の一面からですが、商品化するまでのフローを学生さんと一緒に実施することにより、静岡を盛り上げていく社会経験ができれば、と“食”を通じた案件をスタートしました。



■商品概要

発売日	2023年2月6日(月)〜 約2ヶ月予定
販売企画	天神屋曲金店考案学生さんによる店頭販売を実施致します。 販売当日 2月6日(月) 11時より (2時間予定しています。)
	左側 小林美結さん考案 商品名】桜咲く春の鯛めし弁当 価格】798円(税抜) 861円(税込) おばあちゃんが作ってくれる肉味噌・和惣菜を再現！鯛めしで彩りを添え、手に取りやすいお弁当を一足先に“春らしさ”に仕上げました。 右側 塩沢証人さん考案 商品名】しぞ〜か弁当ちらし寿司うまいら〜 価格】698円(税抜) 753円(税込) 我が家の行事を大切に作る祝い飯。うなぎの蒲焼やシラス等静岡の特産品を、一つのお弁当に彩りよく散りばめたらし寿司です。華やかな中にも、どこか懐かしい我が家のお寿司を意識して作りました。
販売場所	天神屋全店にて販売(店舗案内ページ: https://tenjinya.com/shop)
備考	お近くの店頭・お電話(054-626-2428)でのご予約も承ります。 ※お渡し日の3日前までにご予約承ります。

■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