

地元応援！静岡県オリジナルもち米「葵美人」！ “お赤飯むすび” リニューアル発売

2023年2月17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、静岡県経済産業が推奨する静岡県産オリジナルもち米「葵美人」を使用した“お赤飯むすび”をパッケージデザインとともにリニューアルし、2023年2月より販売開始致しました。あわせてもち米を使用している各種お弁当も「葵美人」に全てリニューアル販売致します。

■静岡県オリジナルもち米「葵美人」とは

静岡県の水稻生産は、生産物のほぼ全量が県内で消費され、県民の豊かな食生活実現の一端を担っています。もち米についても、昭和52年に奨励品種に採用され現在もっとも栽培されています。およそ40年にわたって県内で栽培されてきた「するがもち」の栽培上の欠点をすべて解消する品種として誕生したのが「葵美人」です。本県農林技術研究所において10年ぶりの水稻新品種であり、ふじのくに食の都づくり仕事人や学生の人気投票を経て選ばれた品種名でもあることから、地域の食文化に根ざした品種として広く普及することを期待しています。(※参考資料 右記載)



品種名	評価	評価項目					
		総合評価	外観	香り	うま味	のび	なめらかさ
葵美人	つきたて	0.30	-0.05	0.08	0.10	0.50	0.13
	切りもち	-0.07	-0.31	0.06	0.05	0.16	-0.06

注) 1. 普通種標肥栽培の「するがもち」を基準(0)とする評価の平均。
2. -3 (かなり不良) ~ 3 (かなり良い) で評価。
3. 「切りもち」は「つきたて」の餅をのし、一昼夜放冷後に切り分け、7日程度冷蔵庫で保存した後、鍋で煮た(5分間)ものを評価。
4. 平成25~27年の平均
5. パネラー数は9~20人

■地元食材に貢献する取り組みを推進します。

静岡県産の地元静岡の食材が食卓に！この度、天神屋の使用している全てのもち米を「葵美人」にリニューアルすることで、消費しながらお客様に「葵美人」のうま味を広げていきます。静岡県で育った「葵美人」を、ぜひご堪能ください。(※参考資料 左記載)

■商品概要

リニューアル	2023年2月~
商品名	葵美人を使用した“赤飯むすび”
価格	140円(税込)
販売場所	天神屋全店にて販売 (店舗一覧: https://tenjinya.com/shop)
	葵美人の特徴 ✓ もち質はきめが細かく、硬くなりにくいもち米です。 ✓ 大粒で、しっかりとした食べ応えのあるもち米です。 ✓ 着色料は一切使用していません。 ✓ お赤飯は昔ながらにセイロで二度蒸しあげ手法。モチモチとした仕上がりをご堪能ください。

■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

