

山梨罐詰 ✕ 天神屋 まごころで“ツナ”ごう！静岡でむすぶ「ツナむすび」発売！

2023 年 2 月 3 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、山梨罐詰様より“自社のツナの美味しさをもっと多くの人に知って欲しい”手軽に食べられる“最高のおむすび”を作りたい！と相談を受け、2022 年 12 月より企画がスタート。創業 68 年お米にこだわりおむすびを提供している弊社と山梨罐詰の無添加の「ツナ」を使用した新商品“ツナむすび”3 種類を商品化。2023 年 2 月 5 日のイベント興津宿寒ざくらまつりにて数量限定販売致します。



■静岡地元根付いた山梨罐詰のこだわり「ツナ」

千葉県の勝浦漁港で水揚げされる原料を主に、一番脂が乗って美味しいと言われる旬の日本近海の“ビンチョウ鮪”を使用。ビンチョウ鮪を使用したツナ缶は身がしっとり脂の乗った魚を使用。素材の美味しさと自然の美味しさを味わっていただきたく、あえてツナ缶には大豆油と塩のみしか使用しておりません。

(写真: 今回開発に携わった山梨罐詰取締役経営企画の山梨瑞穂さん)

■ツナ本来の柔らかさと味わいを感じて欲しく「ツナ」が主役のおむすびにしました。



■倍ツナマヨむすび

ツナが通常の 2 倍以上、どっから食べても「ツナ」をほおばれる。これこそツナ好きのためのツナむすび



■ツナマヨむすび しぞーかおでん風

ツナと醤油を一緒に炊き、更におでんのだし粉を混ぜ込んだ“和風炊き込みご飯”天神屋のオリジナルむすびです。



■大人のツナマヨむすび

中具と外具のダブルツナでツナ本来のおいしさを味わえるビジュアルにこだわりました。さっぱり大葉がアクセントに！

■イベント情報

イベント名	興津宿寒ざくらまつり
イベント日時	2023 年 2 月 5 日(日)8:30~14:30 (小雨決行)
販売商品	ツナむすび
販売場所	静岡市興津生涯学習交流館東側広場静岡市清水区興津本町829 東側広場販売会場 ⑧山梨罐詰様ブースにて販売

■山梨罐詰株式会社

創業 1933 年 8 月
代表者 代表取締役 山梨裕一郎
本社 〒424-0204 静岡県静岡市清水区興津中町974

■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