

**【梅辰✕天神屋】ご好評にお応えし今年も登場！
第2弾『シン・うめしん』6月13日より開始！**

2023年6月8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、この度、梅辰さんの代表商品“元祖 梅にんにく”を使用した第2弾『シン・うめしん』むすびを2023年6月13日(火)に天神屋30店舗全店販売いたします。

■地元・静岡市の老舗 梅辰さんの“元祖 梅にんにく”を使用したおむすび

梅辰さんといったら“元祖 梅にんにく”！2022年新発売『うめしん』は、酢飯と赤しそふりかけを混ぜ込んだおむすびの中にゴロッと“元祖 梅にんにく”を入れました。にんにく食感が大好評！1日300個完売するほど人気のおむすびになりました。

第2弾！今年は梅にんにくを1粒増量し4粒になり、食感とさっぱり感は変わらず美味しくお召し上がりいただけるおむすびに仕上がっています。静岡の伝統ある企業と創業68年天神屋とのコラボ！ぜひご賞味ください。



梅辰株式会社

概要 創業1977年

本社 〒421-1215 静岡県静岡市葵区羽鳥 5-7-21

事業内容 食品(漬物、梅干、茶他)卸・小売、通信販売

公式サイト<https://www.ume-shin.co.jp>



■無臭にんにくをめざして

うちのにんにくは、臭わないからいいんだよ。だから毎日食べられる。

(梅辰の創業者 岩倉龍夫さん)

生産者を厳選しほぼ無味無臭のにんにくは、コリッとした歯ごたえが食感だけを残したにんにくに仕上げられています。昭和50年当時からの人気商品“元祖 梅にんにく”は、紀州南高梅と本場焼津で原魚調達からこだわった、鰹節の老舗・柳屋本店の高級鰹節を100%使用したこだわりの逸品です。

■商品概要

	販売日	2023年6月13日(火)～8月10日(木)
	商品名	シン・うめしん
	価格	139円(税抜) 150円(税込)
	商品特徴	・天神屋の酢飯に赤しそふりかけを混ぜ合わせたおむすびです。 ・具材に“元祖 梅にんにく”を1粒増量し4粒使用しています。 ・朝、始まりに優しい活力むすび、飲み過ぎた朝に！ ・さっぱりとしているので、この夏にイチオシのおむすびです。
	販売場所	天神屋30店舗で販売。

■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

