

キリンバレッジ×静岡ガス×天神屋 しずおか食セレクション「頂」食材使用のお弁当新発売！

2023年10月10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、キリンバレッジ×静岡ガス×天神屋の3社で静岡県を盛り上げようと、2023年4月に「食」プロジェクトを立ち上げました。この度、「食」を通じて静岡県を応援する熱い気持ちを「カタチ」にするため、しずおか食セレクション「頂」を使用したお弁当を共同開発し、10月17日(火)より天神屋全30店舗で販売いたします。

■(キリンバレッジ×静岡ガス×天神屋共同開発)「頂」弁当とは

「静岡ガス×キリンバレッジ」協働料理教室で開発した「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖」を使って炊き上げた「紅茶風味のトマトピラフ」のレシピを主食に、しずおか食セレクションの「頂」を使ったおかず2品と、天神屋伝統の煮物を加えたお弁当です。10月17日の発売から1週間は通常価格750円(税込)のところ、お試し価格700円(税込)で販売いたします。



試食打合せの様子



■しずおか食セレクション「頂」(認定数は192品目(令和5年9月末時点))

多彩で高品質な静岡県の農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特長等を備えた商品を、県独自の認定基準に基づいて厳選の上、静岡県が「しずおか食セレクション」として認定しています。

■「セレクション食材」さわやか富士の鶏を使用した酢鶏(中華風)

さわやか富士の鶏(株式会社チキンハウス青木養鶏場)

https://www.pref.shizuoka.jp/res/projects/default_project/_page_/001/052/213/2020book.pdf

さわやか富士の鶏は、トウモロコシを使用せず大豆と小麦主体の飼料で育てられた鶏で、一目でわかるほど脂の色が白く、低脂肪・低コレステロール・高たんぱく質の体によい鶏肉です。また、肌や老化防止に効果があるビタミンEが、一般の若鶏の10倍も含まれていると言われています。その「さわやか富士の鶏」のモモ肉を使用し、黒酢の酢鶏に仕上げました。コクがありながらもサッパリとした味わいを楽しめます。

■「セレクション食材」ホホホタケを使用した カレー風味の天ぷら

ホホホタケ(株式会社大井川電機製作所)

<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/shokogyoservice/shokunomiyako/1052213.html>

自然界では、標高の高い地域に自生する希少なきのこですが、近年人工栽培が可能になり、菌床での生産が始まりました。「加熱してもコリコリした食感が残る」白い花の様な姿が特徴的なホホホタケをカレー風味の天ぷらに仕上げています。

よるこびがつなぐ世界へ

KIRIN × SHIZGAS × 天神屋

3社共同開発商品!

QRコードについて詳しくはこちらから!



※しずおか食セレクションの産地
ロゴマーク「頂(いただき)」



「さわやか富士の鶏」を使用した酢鶏
大豆、マイロ、小麦、米主体の飼料で飼育した鶏のモモ肉を使用。

「ホホホタケ」の
カレー風味天ぷら
コリコリとした食感と
白い花のような
姿が特徴のきのこです。

紅茶風味のトマトピラフ
「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖」を使用。

しずおかの食材を使用 しずおかプレミアム

※写真はイメージです。



■ キリンビバレッジ×静岡ガスが目指すお料理レシピ公開

2018年より、清涼飲料を素材の一つとして使用した“飲料の新たな魅力をお伝えする”協働料理教室を開催。そのうちレシピから、「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖」を使用した「紅茶風味のトマトピラフ」を、天神屋がお弁当用に調理しました。ご自宅でもお楽しみ頂けるよう、お弁当の掛け紙のQRコードでレシピを公開しています。



■ 報道関係の皆様向け、取材のご案内

第1回	日時	2023年10月16日(月) 10:00~12:00 (受付開始 9:45)
	場所	静岡ガス株式会社 エネリアショールーム静岡 クッキングスタジオ 静岡市駿河区八幡 1-5-38 TEL 054-285-0267
第2回	日時	2023年10月17日(火) 9:00~11:00
	場所	天神屋曲金売店 静岡県静岡市駿河区曲金5丁目1-1 TEL054-286-0647

■ 商品概要

	発売日	2023年10月17日(火)~
	商品名	「頂」弁当
	価格	10月17日(火)~23日(月)まで お試し価格 700円(税込) 10月24日(火)~ 通常価格 750円(税込)
	商品内容	<ul style="list-style-type: none"> ・「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖」とトマトで炊いた「紅茶風味のトマトピラフ」は洋風に仕上げ、トマト苦手な方にもお勧めです。 ・【しずおか食セレクション「頂」】さわやか富士の鶏を使った酢鶏(中華風) ・【しずおか食セレクション「頂」】ホホホタケのカレー風味の天ぷら和洋中すべて織り込んだお弁当です。
	販売場所	天神屋全30店にて販売。

×
よろこびがつなく世界へ

紅茶風味のトマトピラフ

POINT!

- ・紅茶・トマト・マッシュルーム・ベーコン、さまざまな旨味を味わいます
- ・炊飯器で手軽に炊きます

作り方

- ① 米はといで、午後の紅茶おいしい無糖を加え、30分以上浸水しておく
- ② トマトはへたを取る。玉ねぎはみじん切り、マッシュルームは4つ割りにする。ベーコンは1cm角に切る
- ③ ①に塩を加え混ぜ、②とバターをのせて炊く
- ④ 炊き上がったならトマトをくずしながらさっくりと混ぜ、粗びき黒こしょうをふる器に盛り、パセリをふる

【材料(4人分)】

米	2合
午後の紅茶	330cc
おいしい無糖	
トマト	1コ(150g)
玉ねぎ	1/4コ(50g)
マッシュルーム	1P(100g)
ベーコン	2枚
塩	小さじ1
バター	大さじ2
黒こしょう	少々
パセリみじん切り	適宜

しずおか食セレクション おすすめ食材

トマト

- レッドオーレ
- 高糖度トマト「アメーラ」

パセリ

- はままつ洋菜パセリ

マッシュルーム

- シャンピ富士

キリンビバレッジ株式会社 www.beverage.co.jp のんだあとはいりサイクル

■ 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、しずーかおでん等製造販売