

未来の料理人が天神屋とお弁当を共同開発、第二弾！ 思い出の肉じゃが弁当・しそひじき弁当 2月26日(月)発売

2024年2月21日

今年で創業70年を迎える天神屋(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と共同開発したお弁当を発売します。学校の授業を通じ「未来の料理人」からレシピを頂き、今年は「家庭の味」をテーマに「思い出の肉じゃが弁当」、「しそひじき弁当」を2品を開発。2024年2月26日(月)より天神屋全30店舗にて同時販売いたします。本企画は、昨年也大変好評で、本年度2年連続となります。

■鈴木学園と天神屋の取組



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が2023年6月2日に始動しました。第1回目の授業は、昨年発売の「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〜」の実績の共有。弊社商品企画部の中山が授業(約50分)を行い、「未来の料理人」と身近な幸せになるテーマも交えながら、天神屋と一緒に静岡を盛り上げていく社会経験ができればと、“食”について意見交換をしました。



■概要

商品発売日	2024年2月26日(月)～ 2月26日(月) 11時～13時の2時間予定しています。 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。 ぜひ、取材にお越しください。
考案学生による店頭販売	左側 高尾柚衣さん考案 選考講評:家庭的な味の要素と女性受するかわいらしさが感じられた。 商品名:食物繊維でお腹から元気いっぱい「しそひじき弁当」 価格:645円(税込) 小さめのサイズでも、健康に配慮したお弁当。 しそひじきごはんをメインに、自家製の繊維金平、カレーちくわ天ぷら、甘辛蓮根の挟み揚げ、菜の花の醤油漬けなど和惣菜が豊富です。
	右側 増田悠秀さん考案 選考講評:“肉じゃが”を主役にする発想力に、家族で食卓を囲む温かさがあると感じられた。 商品名:思い出の肉じゃが弁当 価格:750円(税込) 思い出の肉じゃがが主役になったお弁当。 焼き鮭、唐揚げ、自家製ひじき煮、柴漬けなど、バラエティ豊かなおかずが勢ぞろい。白飯が進むお弁当です。
販売場所	天神屋全店にて販売(店舗案内サイト: https://tenjinya.com/menu/shop)

■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、しぞーかおでん等製造販売