

**【夏限定】梅辰×天神屋 今年の夏もやります！  
第3弾『シン・うめしん』むすび 7月2日より発売！**

2024年7月1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3弾『シン・うめしん』むすびを2024年7月2日(火)に天神屋31店舗全店販売いたします。

■地元・静岡市の老舗

梅辰さんの代表商品「元祖 梅にんにく」を使用したおむすび

静岡を拠点に、1977年に創業した梅辰株式会社は、創業者岩倉龍夫氏の情熱と努力で成長を遂げてきました。山本食品工業との協力で生まれた「元祖梅にんにく」は、厳選された素材と無臭加工により、梅辰は静岡の地から発信し、にんにくに対する深いこだわりを持ち、その味と品質で多くの人々に支持されています。梅辰の「元祖梅にんにく」を使用した天神屋の『シン・うめしん』むすびは、昨年2023年にはたったの2か月で1,200個を販売するなど、その人気と実績を誇っています。



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>

■商品概要

【商品名】 シン・うめしん

【価格】 税込200円(税抜186円)

【カロリー】 1個当たり184kcal

【商品説明】

今年の夏もやります！『シン・うめしん』むすび！

梅辰さんの代表商品「元祖 梅にんにく」を使用したコラボ商品が登場です。食べやすい小粒のにんにくと国産の鰹節の旨味、そして紀州南高梅の酸味が一体となって生み出される絶妙な味わいが特徴の「元祖 梅にんにく」。この「元祖 梅にんにく」と天神屋おむすびのコラボレーションを今年も再現。

天神屋オリジナル配合の寿司酢を使用し、赤しそを混ぜ合わせた酢飯のおむすびに、カリカリとした歯ごたえの良い梅にんにくが絶妙にマッチします。今年の夏もイチオシのおむすびは、「シン・うめしん」です。ぜひお試しください。

7月2日・3日に「シン・うめしん」をお買い上げの方に先着で「元祖うめにんにく50g」をプレゼント!(なくなり次第終了)



■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