

未来の料理人 第三弾 鈴木学園 × 天神屋 「ぼんぽこ稲荷弁当」3月4日(火)新発売！

2025年3月5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、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。学校の授業を通じ今回は、「天神屋のおでん・たぬき関連商品」をテーマに、「未来の料理人」からレシピを頂き、開発しました。2025年3月4日(火)より天神屋全32店舗にて販売いたします。本企画は、昨年也大変好評で、本年度3年連続となります。

■鈴木学園 × 天神屋 コラボ商品開発！

学校法人鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校では、学生が学んだことを実社会で活かす機会として、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。弊社商品開発部の中山が授業(約50分)を担当し、「未来の料理人」としての視点を持ちながら、天神屋とともに身近な幸せ・静岡を盛り上げる社会経験の場を提供。“食”について意見交換も行いました。



2022年 第1回「桜咲く春の鯛めし弁当」「しぞ〜か弁当 ちらし寿司うまいら〜」

2023年 第2回「思い出の肉じゃが弁当」「しそひじき弁当」

今回は上級調理経営学科2年生が取り組み、その中から倉岡李風(くらおかりな)さんが考案した「ぼんぽこ稲荷弁当」が選出され、ついに商品化になりました。学生の想いが詰まった特別なお弁当、ぜひご賞味ください！

■商品概要



学校法人 鈴木学園 × 天神屋
食のプロを育成する鈴木学園の学生が考案したお弁当を天神屋が商品化！
未来の料理人が春を足早くお届け！
たぬきときつねの共演
ぼんぽこ稲荷弁当
鈴木学園 倉岡李風さん
私が考案しました！
天神屋の人気商品「おでんたぬき関連商品」を使っただけのお弁当が新登場！
天神屋のこだわりの味を、新しいお弁当に！天神屋のおでん味噌やたぬきごはんを使ったお弁当です。
さらに春ならではの稲の天ぷらや特製おでん味噌をかけた赤魚、彩り豊かな人参ナムルも添えて、バランスよく仕上げました。
©写真:イメージです。



その名も可愛い「ぼんぽこ稲荷弁当」！元祖たぬきごはんをお稲荷さんに包み、「たぬきときつねの共演」が実現！天神屋のお惣菜をふんだんに詰め込んだ、満足感のあるお弁当です。ちょうど良いボリューム感で、女性のランチにもぴったり！この機会にぜひご賞味ください。

【こだわりの内容】

焼き魚…赤魚を使用し、焼き魚の上には天神屋の静岡おでん味噌をかけ、コク深い味わいに仕上げました。

元祖たぬきごはん…たぬきごはんをお稲荷さんに包み、「たぬきときつねの共演」が実現！抹茶の稲荷と合わせて、静岡天神屋の味を楽しめます。

カレーしゅうまい天・肉団子

スパイシーなカレーしゅうまいと、天神屋オリジナルのジューシーな肉団子を盛り合わせました。

静岡名物 黒はんぺん

由比「さすばし蒲鉾」の黒はんぺんを使用し、香ばしい天ぷらに仕上げました。天神屋ならではの味わい・学生の想いが詰まった特別なお弁当を、ぜひお楽しみください！



発売日 2025年3月4日(火)～
商品名 「ぼんぽこ稲荷弁当」
販売価格 644円(税抜)695円(税込)

販売場所 天神屋全店で販売

(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