

梅辰×天神屋 静岡と共に歩んできた老舗の自信作 第 4 弾『うめしん』むすび 6 月 3 日より発売！

2025 年 5 月 30 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、梅辰の代表商品“元祖 梅にんにく”を使用した第 4 弾『うめしん』むすびを 2025 年 6 月 3 日(火)に天神屋全店で販売いたします。

■地元・静岡の老舗食品メーカー『梅辰』



1977 年創業の梅辰株式会社は、厳選素材と独自の無臭加工技術により開発された「元祖 梅にんにく」で知られる静岡の老舗食品メーカーです。小粒のにんにくと国産鯉節、紀州南高梅の絶妙な組み合わせで生まれる独特の味わいは、多くのファンに支持されています。



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

■天神屋の夏限定おむすび「うめしん」今年も登場！

今年も天神屋がお届けする夏にぴったりの人気商品「うめしん」が帰ってきました！口にした瞬間、広がるのは天神屋自慢の寿司飯の爽やかな風味。香ばしい胡麻と、清涼感あふれるしその葉が絶妙なハーモニーを奏でます。暑い夏でも食欲をそそる、後味すっきりとした味わいに仕上げました。そして、このおむすびの主演は、地元・静岡を代表する梅辰の「元祖梅にんにく」！こだわりの素材を贅沢に 3 粒も使用しました。使用するにんにくは、小粒で食べやすく、風味豊かです。さらに、焼津産のかつお節が奥深い旨味をプラス。梅肉は、紀州和歌山県産の南高梅を使用し、爽やかな酸味と豊かな香りを引き出しています。素材の一つひとつにこだわり、丁寧に作り上げた「うめしん」。天神屋の寿司飯と、梅辰の「元祖梅にんにく」が織りなす、贅沢な味わいをぜひお楽しみください。夏の定番「うめしん」で、爽やかな食卓を演出しませんか？皆様のご来店を心よりお待ちしております。

商品概要

【商品名】 うめしん

【価格】 200 円(税込) 186 円(税抜)

【カロリー】 1個あたり 184kcal

【販売期間】 2025年6月3日(火)～8月31日(日)予定



■株式会社天神屋 概要 (<https://tenjinya.com>)

創業 1954 年 11 月

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