

天神屋 創業 71 周年記念「創業祭」開催 SBSラジオ『DJ RoniのROUNDABOUT』特別コラボのり弁誕生！

2025 年 11 月 27 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、創業71年を記念した「創業祭」企画として、SBSラジオ番組「DJ RoniのROUNDABOUT」との 特別コラボのり弁を期間限定で発売いたします。本商品は番組内企画から誕生した“世界にひとつののり弁”を11月28日(金)～12月12日(金)までの限定販売となります。日頃のご愛顧に感謝を込め、この節目を記念した特別キャンペーンもあわせて実施。天神屋は今後も地域密着を軸に、新たな挑戦を続け 100年企業を目指してまいります。



■天神屋ポイントカード会員様限定キャンペーン

創業期間中【11/28(金)～30(月)3日間限定】

毎日！挑戦 ガチャで当たる！

しぞーかおでん風やきとり無料クーポンプレゼント！

天神屋ポイントカードをお持ちのLINE会員様が対象です。

まだ会員でない方は、この機会にぜひご登録ください。

■SBS ラジオ DjRoni の ROUNDABOUT×天神屋

コラボのり弁が誕生！「世界にひとつの！ラウンドアバウトのり弁」

遊び心あふれる“ひっくり返す”のり弁！こののり弁は、2通りの食べ方が楽しめる“遊び心のあるのり弁”として開発しました。

【商品概要】

発売日	2025年11月28日(金)～12月12日(金)予定
商品名	「世界にひとつの！ラウンドアバウトのり弁」
価 格	オープン価格1,000円(税込)
販売場所	天神屋全店

■こだわりの具材ラインナップ

脂のり最高のノルウェーサバ使用 のり弁のメインとして贅沢に使用、焼成後さらに炙り、香ばしさアップ

竹輪天 丸ごと1本使用、衣はふんわり、食べ応え大満足

しずおか唐揚げ おでんに使用の「元汁」「だし粉」を使用、冷めても美味しく静岡おでんを感じる味わい

金平ごぼう ごぼうを太目にカットし、食感をしっかり残した天神屋の昔ながらの味

野沢菜漬 シャキッとした食感が心地よい箸休め。

明太子 食べ進めると出てくるお宝的存在。

■2通りで楽しむ“遊び心”のり弁

① そのまま楽しむ

のりの下に潜む具材を、ワクワクしながら味わう「宝探し」スタイル。

② のり弁をひっくり返して楽しむ

裏返すと、ご飯になじんだ具材たちが顔を出します。

天神屋が初めて挑戦した、楽しく食べられる新スタイルののり弁です。

■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



本リリースに関するお問い合わせ先: (株)天神屋 広報担当 / 北川実里

TEL 070-1626-7929 / FAX 054-626-2430 / MAIL contact@tenjinya.com