

## 静岡サレジオ高校 ソフィアコース×天神屋 共同プロジェクト 高校生が考案、未来をむすぶ“おむすび” 2026年3月30日(月)発売

2026年3月25日

静岡のソウルフード「静岡おでん」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、静岡サレジオ高校 ソフィアコースとの共同プロジェクトとして、生徒が一から考案したおむすび2種を2026年3月30日(月)より天神屋全店にて発売いたします。本企画は「100年続くおむすび」をテーマに、“同世代に食べてもらいたい味”を学生自身が企画。地元食材と若い発想を掛け合わせ、天神屋の伝統レシピをベースにしなが、静岡らしさと“未来に残したい味”を追求した商品開発プロジェクトです。2024年に発売した「うさぎむすび」に続く本取り組みは、今回で第2弾。前回参加した生徒たちが高校2年生となった今年もプロジェクトに参加し、再び挑戦。放課後の課外授業を通じて、より深い地域理解と創造性を形にしました。

### ■プロジェクトについて

本プロジェクトは、生徒が実社会と関わりながら商品開発に挑戦する教育連携の取り組みであり、次世代育成と地域活性化を目的としています。天神屋 製造本部長 野尻崇生が授業を担当し、「静岡の食で地域を元気にする」という視点を生徒に伝えながら伴走してきました。天神屋が長年培ってきたおむすびの味に、生徒ならではの柔軟な発想を掛け合わせることで、未来へつながる新しいおむすびが誕生しました。



### ■商品概要



【商品名】まぐろの佃煮 TUNAむすび  
マグロだから止まらない好奇心

【価格】186円(税抜)/200円(税込)  
まぐろの佃煮を贅沢におむすびの具に。旨みたっぷり、栄養満点。ひと口食べたなら、もう止まらないおいしさのおむすびです。

【商品名】山椒と海老香るシラスの混ぜごはんむすび  
「俺らのアイデンティティ」ご椒味あれ

【価格】186円(税抜)/200円(税込)  
ふっくらシラスの混ぜごはんに、山椒の香りと海老の旨み。静岡らしさをぎゅっと詰めた、香り豊かなおむすびです。

### ■販売概要

【販売期間】2026年3月30日(月)～4月19日(日)  
【販売店舗】天神屋全店



「若い世代の自由な発想が、静岡の食文化に新しい価値を加えてくれました。地域とともに、未来へつながる商品づくりを今後も続けてまいります。」  
天神屋コメント



「静岡らしさを大切にしながら、毎日食べても飽きない味を目指しました。たくさんの方に食べていただけたら嬉しいです。」  
開発担当コメント

### ■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