

またまたまた、やってきました。静岡企業コラボ、最長となる5年目の夏。
梅辰×天神屋『うめしん』むすび 2026年6月1日(月)より発売！

2026年6月1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、以下、天神屋)は、同じ静岡を拠点とする梅辰(本社:静岡県静岡市 社長:岩倉みゆき、以下、梅辰)の代表商品「元祖梅にんにく」を使用したコラボおむすび『うめしん』を、2026年6月1日(月)より期間限定にて販売いたします。毎年6月が近づくとお客様から「今年もうめしん、やるの?」とお問い合わせをいただくほど、社内外で発売が心待ちにされている大人気商品です。梅の酸味とにんにくの旨味が織りなす「夏になると恋しくなる味」は、静岡の夏の定番としてしっかり根付いてきました。2022年の初登場から今年で5年目を迎え、天神屋の企業コラボ商品の中でも最も長く続いている長寿シリーズとなりました。続くには理由があります。

■夏にうれしい「梅×にんにく」の組み合わせ

暑い夏、食欲が落ちやすい時期。梅のさっぱりとした酸味が食欲を刺激し、にんにくの旨味とスタミナが体の元気を支えます。使用している梅辰の「元祖梅にんにく」は、にんにく特有のにおいを抑えた無臭加工が特長。朝食やランチでも食べやすく、幅広い世代から支持されています。さらに、天神屋オリジナル配合の寿司酢を使用した赤しそ入りの酢飯と合わせることで、さっぱり感と食べごたえを両立。この“さっぱり×スタミナ”の組み合わせが、毎年多くのお客様に親しまれています。

■地元・静岡市の老舗 梅辰について

静岡を拠点に1977年に創業した梅辰株式会社。創業者・岩倉龍夫氏の「うちのにんにくは、臭わないからいいんだよ。だから毎日食べられる。」という言葉のとおり、「元祖梅にんにく」は老若男女から長く支持されている代表商品です。紀州南高梅・本場焼津の高級節節・厳選した小粒にんにくなど、素材へのこだわりを大切にしながら商品づくりを続けています。

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>)



■「うめしん」5年間の歩み

天神屋はこれまで多くの企業とコラボを展開してきましたが、5年間続いているのは「うめしん」のおむすびだけです。毎年「またやります」と言えるのは、お客様に「また食べたい」と思っていただけ、クルー達もその声を楽しみにしているからです。

2022年:静岡の老舗企業同士による初コラボとして販売開始

2023年:2か月で1,200個を販売し、固定ファンを拡大

2024年:「シン・うめしん」として進化。

2025年:夏の定番商品として定着 ドラッグストア(一部店舗)でも販売開始

2026年:販売期間を6月1日～8月31日に拡大 毎年「また食べたい」というお客様の声に支えられ、5年目を迎えます。

■商品概要



商品名:うめしん

販売価格:200円(税込)

販売期間:2026年6月1日(月)～8月31日(月)

販売店舗:天神屋各店/杏林堂(一部店舗)

【商品説明】

天神屋オリジナル配合の寿司酢を使用した赤しそ入りの酢飯に、カリカリとした食感の「元祖梅にんにく」を合わせた、夏限定のおむすびです。

5年目となる今年は販売期間を拡大。「食べ損ねた!」という声にお応えし、夏の間じゅうお楽しみいただけます。

■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、静岡おでん等製造販売