

今年の丑の日は片手で楽しむ！「うなマヨむすび」6月27日(土)新発売  
～ 店内調理商品“うなぎの柳川丼”から予約限定“国産うな重”まで全カラインナップ ～

2026年6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、2026年7月26日(日)の土用の丑の日に向けて、新商品「うなマヨむすび」(税込230円)を発売いたします。1954年の創業以来、天神屋が最初にヒットさせた商品は「とりめしむすび」—その後も「元祖たぬきむすび」が静岡市民に愛されてきました。元気むすびの天神屋が、今夏の土用の丑の日に新たな一手として提案するのが、うなぎをむすびに閉じ込めた「うなマヨむすび」です。2026年は、予約限定の「国産うな重」をはじめ、幅広いラインナップでうなぎの味わいをご用意します。

■新商品「うなマヨむすび」が生まれた背景

うなぎは日本の夏の食文化を代表する食材ですが、「特別な日のごちそう」というイメージから日常的には手に取りにくい面もあります。天神屋は「うなぎの旨味を、もっと気軽に、もっと日常に」という視点から、おむすびというスタイルでの新商品開発に取り組みました。創業時から培ってきた「むすびの技術」と、うなぎ・マヨネーズ・隠しわさび・山椒の組み合わせが生み出す新感覚の一品です。



商品名:『うなマヨむすび』

販売価格:230円(税込)

うなぎとマヨネーズをあわせた天神屋新提案のおむすび。仕上げに効かせた「隠しわさびのキレ」が後を引く味わい。わさびと山椒の香りがうなぎの風味をいっそう引き立てます。  
(※わさび・山椒を使用しています。お子様や辛味が苦手な方はご注意ください。)



■新商品・一部店舗限定 店内調理メニュー

商品名:『うなぎの柳川丼』 販売期間

販売価格:798円(税込)

ふっくらと蒸し上げたうなぎに、香り豊かなごぼう、そしてとろりと絡む玉子。店内で調理する特別メニューとしてご提供いたします。できたてならではの香りと食感をお楽しみください。

■同時展開 —— うなぎ全カラインナップ

商品名	価格(税込)	備考
国産うな重	2,678円	予約限定・数量限定
うな重	1,495円	数量限定
うなぎまぶし弁当	798円	数量限定
うなぎの柳川丼	798円	新発売・店舗限定 店内調理メニュー(※一部店舗を除く)
うなマヨむすび	230円	新発売・数量限定

■ご予約・お受け取り概要

ご予約期間	2026年6月27日(土)～7月23日(木)
お受け取り期間	2026年6月30日(火)～7月26日(日)
土用の丑の日	2026年7月26日(日)
ご予約方法	天神屋各店舗店頭、または公式サイトでのネット予約にて承ります。
対象店舗	天神屋全店(※一部店舗を除く)

※数量限定のため、なくなり次第終了いたします。ご予約はお早めにお申し込みください。

■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