

**静岡県との包括連携協定に基づく新しい取り組みを始めました！
西伊豆伝統食材「潮鰹」使用“潮鰹むすび”3月3日(木)から新発売！**

2022年3月1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、静岡県との包括連携協定(2021年10月13日締結)の一環として、本年3月3日(木)から西伊豆伝統食材「潮鰹」を使用した新商品“潮鰹むすび”を静岡県内天神屋全店(27店舗)にて販売します。

■地産地消 西伊豆伝統食「潮鰹」とは？

西伊豆田子地区のカツオ加工の歴史は、1300年以上の伝統承継。(江戸時代からと文献には書かれています。)

- ・鰹を丸ごと塩に漬けこみ、乾燥、カツオの乾干し塩蔵品です。
- ・「しおかつお」は、鰹節の名産地として西伊豆が有名です。
- ・西伊豆の田子地区で保存食として今もなお作り続けられています。

「正月魚」(しょうがつよ)は、お正月の神棚のお供品。縁起の良い食べものとして、三が日後に、神棚からおろし、みんなに振る舞う伝統ある郷土料理です。航海安全と豊漁豊作・子孫繁栄を祈願として、ワラでお飾りを付けた「しおかつお」も有名です。

■“この伝統を絶やしたくない”商品完成までの思い

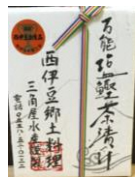
西伊豆の“潮鰹”という伝統を静岡県の大切な財産の一つとして未来へつないでいきたい！保存食である伝統食材“潮鰹”を、ご家庭でも手軽に作れて食べられる“おむすび”として商品化しました。西伊豆の伝統食を静岡県のソウルフードにすることを目指し、半島地域における産業振興に寄与する取組の一環として、この度、静岡県地域振興課、カネサ鰹節商店及び東海大学清水宗茂先生(東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻特任准教授)にお力添えいただき、西伊豆の伝統食の認知度向上や地産地消の推進に向けて、商品を完成させました。

■「潮鰹むすび」塩蔵商品とソフト発酵食品の新しい組み合わせ！



西伊豆町田子地区から生まれた塩鰹茶漬け「万能塩鰹茶漬け」を一緒にご飯と炊きこみました。

また、具には、ソフト発酵食品“クリームチーズ”と塩鰹の刻みを合わせ、青ネギで風味を加えました。うま味成分であるグルタミン酸を豊富に含み、クリームチーズでタンパク質を強化した、美味しく、からだにも嬉しいおむすびです。磯の炊き込みご飯に塩蔵食品(保存商品)とソフト発酵食品の組み合わせ、ぜひお試しください。



「万能塩鰹茶漬け」

塩鰹をほぐして昆布、胡麻、海苔、若布を混ぜ合わせた西伊豆町田子地区の食文化から生まれた塩鰹茶漬け「全国観光土産推奨品」認定「伊豆特産品大賞」など受賞。カネサ鰹節商店 HP <https://katsubushi.com/>

■商品概要

販売日	2022年3月3日(木)から販売
商品名	潮鰹むすび
価格	130円(税込)121円(税抜)
販売場所	天神屋全店にて販売 (商品紹介サイト: https://tenjinya.com/shop)
製造・販売元	(株)天神屋

■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

