

50%の人が苦手と答えたパクチーにあえて挑む！  
静岡県が出荷量全国トップ！袋井市の「パクチー」を使用！  
インスタ映え「パクチーむすび」

2018年1月5日

お弁当、惣菜、おむすび、静岡のソウルフード「しぞーかおでん」を販売する天神屋(大井川鐵道の兄弟会社。天神屋本社:静岡県静岡市 代表取締役:有田一喜)は、ちまたで人気の「パクチー」を使用したおむすびを商品化。静岡県で初の試みだと自負しています。パクチーの独特の香りをゴマ油とじゃこのコンビネーションでまろやかにしました。パクチーの苦手な方や、パクチーを一度は食べてみたい方にもオススメなおむすびです。

【パクチーの栄養効果】

50%の人が苦手と答えたパクチーですが、  
栄養効果は抜群！

デトックス効果とアンチエイジング効果

ビタミン A、B2、C などなど健康・美容効果がある

ビタミン類が含まれています。

【手むすび】

シャキシャキ感の新鮮さを食べていただきたく手む  
すびでむすんでいます。

おむすびでの食感では、音が出るおむすびも必見で  
す。

詳細は下記ご参照下さい。

■商品イメージ

販売開始日	2017年12月23日(土)
商品名	パクチーむすび
価格	120円(税込)
販売場所	天神屋全店 (店舗リスト: <a href="https://goo.gl/Dy1HbT">https://goo.gl/Dy1HbT</a> )
特徴	✓ 袋井産のパクチーを使用しています。 ✓ インスタ映えを狙った「パクチーむすび」 ✓ 手むすびでむすんでいます。



■株式会社天神屋 概要 (<http://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 55丁目 11-1-1  
事業内容 弁当、惣菜、料理などの製造販売