

NEWS RELEASE

広報担当/岡山市北区岡町13番16号 ☎086-232-7265

2026年5月22日

各位

株式会社天満屋ストア
代表取締役社長 野口重明

天満屋ストア×ハナマルキ×くらしき作陽大学 産学連携企画 「液体塩こうじレシピコンテスト」最優秀作品の限定販売のお知らせ

当社は、ハナマルキ株式会社（長野県伊那市、代表取締役社長：花岡周一郎）、くらしき作陽大学（岡山県倉敷市）との産学連携企画「液体塩こうじレシピコンテスト」で最優秀賞を受賞したオリジナルレシピを、惣菜メニューとして限定販売いたします。また、記念販売として、5月30日（土曜日）に天満屋ハピータウン原尾島店（岡山市中区）で限定販売イベントを開催いたしますので、その概要についてお知らせいたします。

今後も、地元大学とのタイアップや企業との連携による新たな商品開発など、地域・社会への貢献に取り組んでまいります。

記

1. 販売商品について

【商品名】

「はるま揚げ」



※写真はイメージです

【商品概要】

2025年12月から2026年2月にかけて実施された「液体塩こうじレシピコンテスト」において、応募作品の中から選抜された最優秀賞受賞の商品で、白身魚をハナマルキ「液体塩こうじ」に漬け込むことで、「身をふっくらさせる」「魚の臭みを抑える」という商品特性を活かし、また春巻きの皮を細切りにして衣にすることで食感と彩りを工夫した創作惣菜です。

【販売価格】

398円(税抜) 429円(税込)

2. 発売記念販売イベント

実施店舗：天満屋ハピータウン原尾島店 1階特設会場

岡山市中区原尾島一丁目6番20号

日時：2026年5月30日（土曜日）

9:00～15:00（先着200パック限り 売切れ次第終了）

くらしき作陽大学食文化学部 of 学生とコンテストの審査員を務めたハナマルキ株式会社 グランシェフ・秋山隆作氏による店頭販売を実施します。

以上