

2025年10月14日
浜松市中央区砂山町 320-2
株式会社遠鉄百貨店

各位

浜松市の人気店「ラボラトリー」と浜松学芸高校生が協働開発！ 特別なおにぎりを遠鉄百貨店で限定販売

株式会社遠鉄百貨店（浜松市中央区砂山町、社長：後藤毅彦）は、浜松市にて汁なし担々麺を主力商品とする飲食店「ラボラトリー」（浜松市中区板屋町）と浜松学芸高校（浜松市中央区下池川町）探究創造科地域創造コース食分野チームの生徒が協働して開発した新作のオリジナルおにぎりを **1日限定**で遠鉄百貨店にて販売いたします。

地域の食のプロと高校生が協力して新しい食の提案を行い、遠鉄百貨店のお客様に向けて **生徒自ら実際に店頭にて販売**をするという当企画は今回で4回目となります。今回は以前の同企画で販売したおにぎりも限定で復活させ、計3種類のおにぎりを販売いたします。

詳細は下記の通りとなります。

記

販売場所：遠鉄百貨店 本館地下1階 北東入口特設会場

販売日：2025年10月18日（土）※1日のみの販売

特徴：全種類、地産地消にこだわり、地元産の素材を使用



商品名①：蒼桜（あおさくら）

今回の新作

- 静岡県産の新米
- 浜松市中央区〈加藤醤油〉の醤油
- 静岡市清水区蒲原〈西尾商店〉の本枯鰹節

商品価格：1個 280円（税込）

限定数：約250個

浜松の郷土料理であるさくらご飯に、栄養豊富な枝豆を組み合わせたおにぎり。ダシにこだわり、旨味を追求。さくらご飯の懐かしい味わいと、枝豆のプチッとした食感が絶妙に調和した、特徴的な一品。

商品名②： みかこ

- 静岡県産の新米
- 浜松市浜名区〈やまと興業〉のオリジナルみかんパウダー

商品価格：1個 264円（税込）

限定数：約25個

地元産のみかんの皮をパウダーにして、ゴマ・青のり・塩を組み合わせたおにぎり。
みかんのさわやかな風味と、青のりの組み合わせが意外性のある味に仕上がった一品。



商品名③： じゃこちー

- 静岡県産の新米
- 遠州産のじゃこ
- 静岡市清水区蒲原〈西尾商店〉の本枯鰹節

商品価格：1個 334円（税込）

限定数：約25個

遠州産のじゃこと、粉チーズを使用したおにぎり。和と洋のテイストを組み合わせた絶妙な一品。
高校生ならではのアイデアで生まれた新感覚おにぎり。

2025年6月遠鉄百貨店担当者が学芸高校に出向き講義も実施



以上

【この件に関するお問合せ先】

株式会社遠鉄百貨店 営業推進部 マーケティング戦略課