

秘伝濃厚出汁が手間要らず！ご家庭で再現！ 年間販売予定数が2ヶ月で完売

2020年2月17日

お弁当、惣菜、おむすび、静岡のソウルフード「しぞ〜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、お店のおでんの本格的な美味しさを手軽にご家庭で再現できる「しぞ〜かおでんつゆ」を27店舗で販売再開します。2019年11月から天神屋27店舗で販売したところ年間販売予定数を2ヶ月で完売！店舗にて品切れ続出し、お問い合わせも多数いただきました。今回、人気に答えて再販いたします。まだまだ寒い季節、日本一売れている¹「しぞ〜かおでん」の味をぜひお試しください。

■しぞ〜かおでんとは

駄菓子屋でも親しまれたしぞ〜かおでんは、色の濃いスープが特徴。決め手はガツ・牛すじをベースにした旨味エキスと醤油が混然一体となった濃縮された味わいです。さらに昆布などの魚介出汁が加わり煮込むことによって、スープの旨味が具材にしみ込んでいきます。“継ぎ足し”によって守られてきた天神屋秘伝のしぞ〜かおでん出汁をご家庭用に作り込みました。天神屋秘伝、静岡で一番親しまれている本格「しぞ〜かおでん」をご家庭で簡単に味わえます。

■お客様の声に答えたい！社員からの熱意が商品化に！

「自宅でおでんを作りたいんだけど、汁だけ売ってくれませんか？」寒くなると特に増えてくるお客様からの声。社外秘として守られてきたレシピ。「天神屋のおでんをもっと身近に味わって欲しい。」という店員の発案からスタートした商品化への取り組み。牛切り出しを煮込み、ベースとなるスープを作り、さらに練り製品など具材と一緒に煮込むことで完成する天神屋のしぞ〜かおでんスープ。お店の旨味バランスをレトルトで再現するのはとても難しく、3年の試行錯誤を重ねてようやく商品化となりました。作り方は簡単。開封し大根や練り製品などお好きな具材と一緒に具材の中まで味が染みるようにゆっくり煮込むだけ、1時間で仕上がります。



「もっと身近にご家庭で美味しいしぞ〜かおでんが食べられるように。」その思いがすぐに商品として完成しました。寒い季節に欠かせない「しぞ〜かおでん」。門外不出の味わいが簡単調理でご家庭に！ぜひ、ご賞味ください。

■商品概要

販売期間	増産 2020年2月1(土) 販売再開
商品名	しぞ〜かおでんつゆ
価格	830円(税込)
販売・利用可能店舗	天神屋各店 (店舗リスト: https://goo.gl/Dy1HbT) ※27店舗にて販売

■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、しぞ〜かおでん等製造販売



¹ 出典: 自社調べ