

8月21日(金) “県民の日” しぞ〜か県民の日だもんで「しぞ〜かおでん」全品 100 円

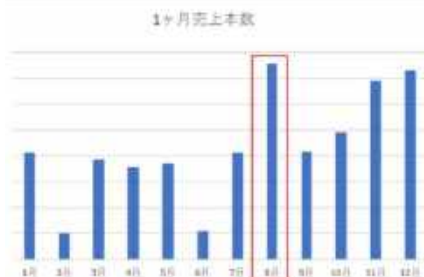
2020年8月6日

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、「静岡県民の日」である。2020年8月21日(金)限定で、天神屋 25 店舗にて、しぞ〜かおでんを全品 100 円で販売します。



■静岡県の誕生日は“しぞ〜かおでん”で祝おう。

天神屋創業当時から約 60 年余、静岡県民に親しまれてきた天神屋のしぞ〜かおでん。県民の日のお祝いは、静岡市伝馬町で雛人形製造業を商っていた昭和 29 年から店内でグツグツ煮込んできた“しぞ〜かおでん”でお祝いしよう。天神屋“しぞ〜かおでん”を県民の日記念として全品 100 円販売いたします。



■静岡県民は夏でも熱いおでんを食べる！

“しぞ〜かおでん”8月が一番売れています。

天神屋のしぞ〜かおでん、実は8月は一年で一番売れる時期です。静岡県民は年中おでんを食べる習慣があり、8月の帰省時期には「おやつ代わりにして食べたいくなる」「しぞ〜かおでん」は夏のソウルフードとしても人気があります。

(出典:天神屋 28 店舗 2019 年調べ)

■「しぞ〜かおでん」の概要

	<ul style="list-style-type: none">・ガツ串(もつ串)は天神屋が一番最初に入れた具材(自社調べ)・静岡おでんは「串に具材を刺してある」のが特徴です。・醤油ベースのおでん汁は、練り製品から出る甘みとガツ(もつ串)から出る旨味で赤茶色のおでん汁となります。・25 種類以上の具材を店舗のおでん鍋で煮込む事で完成します。
商品名	しぞ〜かおでん
価格	全品 100 円(税抜) 県民の日限定価格
販売店舗	天神屋 25 店舗(静岡県庁売店・足柄 SA 店除く)

■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

