

東海大学×地元3社企業共同 7月22日(木) 海の日 静岡新グルメ「黒はんメンチ」新発売！

2021年7月13日

お弁当、お惣菜、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(本社:静岡県静岡市 代表取締役:有田一喜)は、7月22日(木)“海の日”に向けて、東海大学と静岡県内企業3社(株)丸又(株)シヨクザイ(株)天神屋と「しぞ〜かグルメ化計画」を発足。静岡のソウルフード“黒はんぺん”の原料を使用した「黒はんメンチ」を共同開発しました。天神屋 27 店舗にて販売いたします。

■冷めてもしっとり、タンパク質強化の”黒はんメンチ”



栄養価の高い静岡ソウルフード“黒はんぺん”を美味しく食べれるよう、魚肉の旨みを残しつつナツメグ・にんにくを添加し「青魚特有の生臭さ」を軽減しました。また、お子様達やお惣菜で人気のメンチカツを基本に、イワシやサバの魚肉すり身にプラス鶏ひき肉やおからを組み合わせることで、冷めてもしっとり柔らかなメンチに仕上げました。パン粉に一工夫！黒ごまを混ぜる事で、タンパク質の栄養価をあげています。さらに、カツオ中骨 100%のフィッシュカルシウムを添加し、不足しがちなカルシウムをおかずに手軽に摂取できるように工夫しました。

■商品完成までの道のり

“黒はんメンチ”は、静岡県内に本社をおく(株)丸又、(株)シヨクザイ、(株)天神屋の3社+東海大学海洋学部「しぞ〜かグルメ化計画」の共同で開発いたしました。(※「しぞ〜かグルメ化計画」では、静岡県の地産地消と地域活性化の目標を掲げ活動を行っています。)近年共働きにより“共食”が減少する中、魚の魅力をもっと伝えたいと静岡名物「黒はんぺん」の原料に注目しました。

2018年夏 プロジェクト発案(一年ほどかけて試作を進めレシピを考案)

2019年夏 プロジェクト開始

役割分担 東海大学(コンセプト立案、試作) (株)シヨクザイ(企画提案、二次製造)
(株)丸又(一次製造) (株)天神屋(販売)

2021年夏 地元ソウルフードを目指し、2021年7月22日(木)に発売決定！

“黒はんメンチ”を通じ、身近に魚を食するツールを広げ、静岡グルメとなるよう育てていきます。

■商品概要

販売日	2021年7月22日(木)から販売
商品名	黒はんメンチ
価格	150円(税込) 139円(税抜)
販売場所	天神屋全店にて販売(商品紹介サイト: https://tenjinya.com/shop)
製造・販売元	(株)丸又、(株)シヨクザイ、(株)天神屋

■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

