

**地域ブランド由比港、清水港、用宗港集結！
しずまえフェア 10月23日(土)より開催！**

2021年10月15日

お弁当、お惣菜、おむすび、静岡のソルフード「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、「静岡市の前浜」用宗漁港・清水港・由比漁港の3港で水揚げされた魚介類「しずまえ鮮魚」を使用したお弁当・お惣菜を、10月23日(土)より天神屋全27店舗で販売開始します。



「しずまえ」とは、静岡市の海沿いの地域のことをいい、ここで獲れるおいしい魚介類を「しずまえ鮮魚」と呼びます。しずまえのさらなる魅力の発信やブランド力の向上を目指し、「しずまえで水揚げされる水産物」を表現する新たなロゴマークを一般公募により制作し、ついに決定。10月1日より新ロゴにてスタートしました。

天神屋では、しずまえで獲れた魚介類を使用した商品を販売します。対象商品には、新ロゴシールを貼付し、期間限定で天神やしずまえフェアを開催いたします。

■フェア開催概要

	フェア名	天神やしずまえフェア
	開催期間	2021年10月23日(土)~11月23日(火)
	開催場所	天神屋全27店舗
	開催内容	「しずまえ」で水揚げされた鮮魚を使用したお弁当やお惣菜5種類を期間限定で販売します。

■新商品情報



(参考)しずまえオールスター弁当

○「しずまえオールスター弁当」税抜 598円 税込 645円
清水港のマグロ、用宗漁港のしらす、由比漁港の桜えびと太刀魚のしずまえオールスターが勢揃い！桜えび天は、しぞーかおでんみそと青のり出汁粉で相性バッチリです。
(左写真)

○「由比水揚げ 太刀魚カレー天」税抜 298円 税込 321円
駿河湾産の太刀魚を使用した天ぷらです。身がふんわり柔らかく、鮮度のよい太刀魚をスパイシーなカレー風味の衣につけ揚げました。魚の苦手な人にも食べやすくおすすめです！

○「太刀魚骨せんべい」税抜 198円 税込 213円
ポリポリポリポリパリパリパリパリッ……一度食べるとやみつき！
噛みしめると魚の旨みが口いっぱいに広がります。

○「黒はんぺんフライ丼」税抜 556円 税込 600円
牛すじベースエキス・昆布の旨味を生かしたしぞーかおでんつゆを使用しています。天神屋人気の黒はんぺんフライをだしと卵でとじました。魚の旨みたっぷりジューシーな深い味わい。

■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

