

店舗では食べられない！日本伝統の発酵食品 「天神屋特製 ISOJIMAN 酒粕プディング」10 月 1 日予約開始

2021 年 10 月 1 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、地域素材を生かす為、2021 年 10 月 1 日、美酒の作品を醸す日本を代表する酒蔵、磯自慢酒造株式会社の純米大吟醸酒粕を使用したデザートの商品化を進めてきました。天神屋 EC サイトにて数量限定「天神屋特製 ISOJIMAN 酒粕プディング～Sakekasu of Junmai Daiginjo～」を販売いたします。

■地元・焼津市の酒蔵“老舗酒蔵「磯自慢酒造」の純米大吟醸酒粕のみ使用

今回使用した酒粕は地元・静岡の銘蔵“老舗酒蔵の磯自慢酒造”の純米大吟醸の酒粕のみ使用しています。厳選した酒米、南アルプスからの名水（軟水）酒造りの原点となる原料処理（限定吸水洗米）に始まり、蒸し米を大切に作る事により得た香り良い米を独自の麴作り、伝統酵母（静岡酵母・酢酸イソアミル系）の利用と複雑な酒造りの工程から出る酒粕を使用しているため、風味豊かな高級酒粕がとれ、香り豊かなプリンに仕上がります。



■カラダに大切な栄養素が数多く含まれている酒粕をスイーツに！

酒粕は、ビタミン B 群、ブドウ糖、アミノ酸など栄養素が多く含まれ、疲労回復や健康、美容などに効く飲む点滴として古くから飲まれています。そんな飲む点滴と話題の酒粕を使用した年末の疲れた身体を癒すスイーツ。酒粕プリンに合うフルーティで清らかな風味の味変としてブルーベリージャムもご用意しました。上品な甘さと濃厚、コクある味わいの大人の贅沢プリンです。

■商品概要

販売日	2021 年 10 月 1 日(金)～数量限定 300 セットなくなり次第終了
商品名	天神屋特製 ISOJIMAN 酒粕プディング ～Sakekasu of Junmai Daiginjo～
価格	1,389 円(税抜)
内容量	80g×3個
賞味期限	1ヶ月(要冷蔵)
商品特徴	・純米大吟醸の酒粕を使用しているため、香りがふわっとひろがる極上の逸品です。 ・老舗酒蔵の磯自慢酒造、特A地区兵庫県東条産特上米・山田錦 100%使用。 ・ミルクのコクと甘酒のやさしい風味が楽しめるプリンです。
販売場所	天神屋店頭での注文書にて、予約受付中。 EC サイトにて販売（商品紹介サイト https://tenjinya.com/order ）

■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

