

## プロソフトクリーマーの森川勇一郎氏 プロデュース ソフトクリーム専門店【さくら棒ソフトクリーム】2月1日(火)新発売！

2022年1月31日

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、プロソフトクリーマーの森川勇一郎氏のプロデュースによるソフトクリーム専門店「門出ソフトクリーム」より、静岡の駄菓子で愛されている“さくら棒”を使用した「さくら棒ソフトクリーム」を2月1日(火)より販売いたします。



### ■ 大黒屋 × 天神屋 = SDGs

#### クラウドファンディングから復活した「さくら棒」の歩み

株式会社大黒屋商事さんは、3年前2018年にクラウドファンディングを集め事業継承(SDGs)として老舗のお菓子メーカー佐藤 麩店の元祖と呼ばれている『さくら棒』を、藤枝市の大黒屋に移転し新たに“さくら棒”を復活させた。(現在、さくら棒製造は株式会社大黒屋商事含め静岡県内3社のみ)

#### “さくら棒のかげら SDGs”

復活させた“さくら棒”は数ヶ月待ちという売れ行きで瞬間に大黒屋の看板商品となるが、全ての工程が手作業のため大量生産が難しい商品。また一方で、商品の長さをそろえる



工程で出てしまう切れ端や規格外品などによる食品ロスという課題を抱えていた。そんな時、門出ソフトクリーム(株式会社天神屋)が、静岡で愛されている駄菓子の“さくら棒”を混ぜ込んだソフトクリームの開発を進めており、KADODE OOIGAWA で箱入りさくら棒を販売していた大黒屋と出会う。さくら棒の新たな楽しみ方を模索していた大黒屋と静岡名物を使用したソフトクリーム開発を検討していた天神屋が試作を重ね、サクサクふわふわ食感のさくら棒の美味しさをそのままに商品化。ソフトクリームに使用する段階でさくら棒を砕いてしまうため、商品としては販売することができない切れ端を有効利用することができ、食品ロス対策というSDGsに繋がる取り組みとしても期待されています。

販売日	2022年2月1日(火)～販売
商品名	さくら棒ソフトクリーム
価格	580円(税込)
販売店	門出ソフトクリーム
住所	〒428-0008 静岡県島田市竹下 62 KADODE OOIGAWA 内
営業期間	10:00～18:00

### ■ 森川勇一郎氏プロフィール

各種メディアで活動中のプロソフトクリーマー。ソフトクリームを主食に生活し、国内・海外問わず美味しいソフトクリームやアイスクリームを求めて旅している。費やした費用1,000万円以上、食べたソフトクリームは3,000本以上という経験を持つ。「KADODE OOIGAWA」では、口溶けの良いふんわりサクサク食感の静岡県のソウルフード“さくら棒”を使用した「さくら棒ソフトクリーム」を商品化した。

### ■ 株式会社天神屋 概要

創業 1954年11月  
代表者 代表取締役 有田一喜  
本社 〒422-8006 静岡県駿河区曲金 5 丁目 1-1  
事業内容 弁当、総菜、しぞ〜かおでん等製販売  
公式サイト: <https://tenjinya.com>