

地元企業とコラボで商品化！ 地元の食材を使用した「門出ソフトクリーム」専門店 新登場！

2022年7月11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、プロソフトクリーマー森川勇一郎監修によるソフトクリーム専門店「門出ソフトクリーム」島田市の体験型フードパーク KADODEOOIGAWA に次ぐ 2 店目として、7月15日(金) 新店舗“天神屋マークイズ静岡店”をオープンいたします。

■地元の食材をスイーツに！ソフトクリーム専門店の「門出ソフトクリーム」

天神屋はプロソフトクリーマー森川勇一郎氏監修のもと、地元の食材を使用したソフトクリーム専門店を展開。お茶の風味や味わいを楽しむ煎茶ソフトクリームや、注文時に静岡のソウルフード”さくら棒”を混ぜ合わせるブレンドソフト「さくら棒ソフトクリーム」等、地域の食材を活かした商品開発に取り組んでいます。

■プレミアム煎茶ソフト カネ十農園 “被せ茶さえみどり”



カネ十農園株式会社
概要 創業 1888年
代表者 代表取締役 渡辺知泰
本社 〒421-0524 静岡県牧之原市須々木469番地1
事業内容 農業、日本茶の製造、販売
公式サイト: <https://kaneju-farm.co.jp>



カネ十農園と天神屋が初コラボ！

カネ十農園は、1888年創業の静岡県牧之原市にある歴史ある茶農園。東京の表参道では人気の日本茶専門店も展開している。今回、門出ソフトクリームの煎茶ソフトで使用しているお茶の品種は、7年前に植えた若樹(摘めるまで5年の歳月が必要)の「さえみどり」を使用。茶畑に黒い覆いをして直射日光を遮り、冴えた鮮やかな緑色で渋みが少なく旨味強いのが特徴。ソフトクリームも非常に色鮮やかで渋みが少なく、煎茶の美味しさを楽しむことができる商品に仕上がっています。

■さくら棒ソフトクリーム



株式会社大黒屋商事 概要
設立 2011年
代表者 代表取締役 山口 夏子
本社 〒426-0009 静岡県藤枝市八幡字宗高521番地1
事業内容 お菓子の製造、販売
公式サイト: <https://s-daikokuya.shop-pro.jp/>



大黒屋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は、3年前の2018年にクラウドファンディングを行い、老舗のお菓子メーカー佐藤 麩店のさくら棒(元祖といわれている商品)の事業を継承し、焼津の自社工場にて復活させました。全ての工程が手作業のため大量生産が非常に難しい商品で、尚且つ、商品の長さをそろえる工程で出し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も抱えていました。そんな時、地域の食材を使用した商品開発に取り組んでいる門出ソフトクリーム(株式会社天神屋)と出会い、通常なら廃棄されてしまう部分を細かく砕いて混ぜ込むことで、静岡で愛されている駄菓子の“さくら棒味のソフトクリーム”を完成させました。

■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、しぞーかおでん等製造販売

