

## 「門出ソフトクリーム」専門店“飲む・ソフトクリーム”登場 しぞ〜かおでんみそ・ミルクがスイーツに！

2022年8月12日

お弁当、お惣菜、おむすび、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(天神屋マークイズ静岡店)」で、「飲む・ソフトクリーム」を販売いたします。「飲む・ソフトクリーム」は、マークイズ館内での持ち運びに適しているだけでなく、ソフトクリームが溶けて垂れることがないため、小さなお子様でも安心してお召し上がりいただけます。暑い季節にぴったりの新商品「飲む・ソフトクリーム」。門出ソフトクリーム(天神屋マークイズ静岡店)で、ぜひお試しください。

### ■天神屋の「しぞ〜かおでんみそ」を使用した「飲む・ソフトクリーム」



#### 飲む・ソフトクリーム“おでんみそ×キャラメル” 600円(税込)

おでんのみそと、ミルク感たっぷりのソフトクリームをブレンドし、キャラメルソースをトッピング。まるやかな甘みに味わえ、おでんみそがアクセントの本格的な“和”スイーツです。

おでんみそは、もちろん天神屋特製。みたらし団子のような甘じょっぱい“和”のソフトクリーム、意外な相性ですが、おススメです！

### ■学校給食で愛された「ミルク(コーヒー味)」を使用した「飲む・ソフトクリーム」



#### 飲む・ソフトクリーム“ミルク”(コーヒー味) 600円(税込)

学校給食の大人気メニュー“ミルク”。あの牛乳に混ぜた、懐かしの味を、飲むソフトクリームで！生乳を使用したミルクソフトのため、仕上がりは、まさに“濃いコーヒー牛乳”です

飲む際は、手でよくもみ混ぜながら、お召し上がり下さい。

### ■「門出ソフトクリーム」とは

プロソフトクリーマー森川勇一郎監修による、地元静岡の食材を使用した、天神屋併設のソフトクリーム専門店。お茶の風味や味わいを楽しむ煎茶ソフトクリームや、静岡のソウルフード“さくら棒”を混ぜ合わせたブレンドソフト「さくら棒ソフトクリーム」など、他にはないこだわったソフトクリームが特徴です。



### ■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〜かおでん等製造販売  
公式サイト: <https://tenjinya.com>

