

自宅でしぞ~かおでん堪能！100%のおもてなし
天神屋秘伝の「しぞ~かおでんみそ」今月発売！

2022年11月16日

お弁当、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、この度しぞ~かおでんのご購入の際、店内で無料提供している“しぞ~かおでんみそ”を家庭用に商品化。2019年にはお店のおでんの本格的な美味しさを手軽にご家庭で再現できる「しぞ~かおでんつゆ」を商品化し販売。今回開発した“しぞ~かおでんみそ”2022年11月より天神屋30店舗に販売開始いたします。

■しぞ~かおでんとは

静岡でおでんと言えば、ご当地グルメ「静岡おでん」。
昔は駄菓子屋さんにおでんがあり、1本1本串にささったおでんをおやつ代わりに食べていました。真っ黒な煮汁にグツグツと煮込まれて味がしみこんだおでんは、見た目は濃いですが意外とあっさりしています。好きな「ネタ」を皿に盛り、青のり・ダシ粉をかけ、お好みでカラシも一緒につけて食べるのが静岡おでんのスタイル。



■自宅でしぞ~かおでん！「通」になるための逸品。

寒くなると静岡では、しぞ~かおでんが食卓に並ぶのが当たり前！自宅でしぞ~かおでんをつくる時に使う「しぞ~かおでんつゆ」が好調、ご自宅で“しぞ~かおでん”をより体験していただく為、この度“おでんみそ”を商品化にしました。

天神屋のお店では昔から、静岡おでんのお供である「自家製しぞ~か味噌・青のりだし」をおでん鍋の近くに常備、サービスとして“かけ放題”で提供しております。天神屋のしぞ~かおでんは、長年こだわっている甘みのある“おでんみそ”を求めているお客様がいる程の人気アイテムです。「しぞ~かおでんつゆ」に続き、今回は“しぞ~かおでんみそ”！昭和29年から続く“しぞ~かおでん”をよりお楽しみいただける様、商品化に至りました。

■商品概要

	発売日	2022年11月より発売
	販売価格	463円(税抜)500円(税込)
	商品特徴	天神屋人気のおでん味噌を、ご自宅でも手軽に使えるように新登場！味噌だれは天神屋オリジナルブレンド！ 長年使われている、しぞ~かおでんにも欠かせないこの味を甘めに調合。しぞ~かおでんへダシ粉といっしょに付ければ“本格”静岡おでんの完成そのままサクッと使える便利なロックタイプ。
	アレンジレシピ	 おでん味噌としてだけでなく“万能調味料”に重宝！ ・焼きみそむすび 五平餅の様な美味しさ。(香ばしい焼きおむすびもおすすです。) ・回鍋肉 甘めのタレが食欲をそそります。 ・冷奴 あっさり味噌ダレがおすすです。 ・味噌トンカツ みそダレでご飯も進みます。
販売店舗	天神屋30店舗にて販売。	

■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

