

天神屋の新ブランド『銀座 あげせん』 イオンタウン富士南店に 4 月 14 日(金)オープン

2023 年 4 月 13 日

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、2023 年 4 月 14 日(金)に新店舗“天神屋イオンタウン富士南店”をオープンいたします。新店舗には揚げ物に特化した天神屋の新ブランド「銀座 あげせん」を併設いたします。



■銀座あげせん

揚げ物は、揚げたてがいちばん美味しい！弁当屋の天神屋が「揚げたて」にこだわった「揚げ物専門店」＝「あげせん」です。銀座のように人が集まるお店に、オーダーを頂いてから、揚げたての商品をお出しいたします。イオンタウンでは、お買い物前にオーダー頂いたり、38席の広いイートインでお待ち頂いたり…天神屋がこだわった「揚げ物」です。ぜひ、ご賞味ください。

静岡県産米粉衣が特徴！『鶏唐揚げ(醤油味・塩味)』 各140円(税込)

1個50g食べ応えのあるサクッとジューシー、独自のアクセントを加えた“おかず”になる一品。

- ・醤油味 にんにくと生姜を加え、醤油ベースの七味唐辛子で味付しています。
- ・塩味 柚子を効かせる事で、爽やかな口当たりの唐揚げに仕上げています。



『昔ながらのコロッケ』 1個135円(税込)

じゃがいも、人参、玉ねぎ、豚の挽肉をふんだんに使った、昔懐かしい味付けのコロッケです。老若男女問わず大好きなコロッケ。あげせんのこだわりの逸品です。



『豆腐入りふわふわとりタレメンチ』 価格270円(税込)

タンパク質が豊富なお子様におすすめの一品！鶏肉と豆腐のヘルシーな組み合わせに、とりタレのコクと甘み加わり、満足感のある一品に仕上げました。



『ジューシーキャベツメンチ』 価格270円(税込)

ザク切りキャベツを加えることで、メンチカツの中にキャベツの水分が含まれ、ジューシーな食感に仕上がりました。キャベツの甘みと豚肉の旨味が相性良く、食べ応えがありながらもヘルシーな一品です。



【オープンイベントセール開催】

開催日: 4月14日(金)～16日(日) 3日間

- ・鶏唐揚げ(醤油味・塩味)各種1個
- 【通常商品】140円→【セール価格】120円(税込)
- ・昔ながらのコロッケ1個
- 【通常商品】135円→【セール価格】100円(税込)

■天神屋イオンタウン富士南店 営業案内

店名: 天神屋 イオンタウン富士南店
住所: 静岡県富士市鮫島 118-10
電話: 0545-32-7380 (営業時間: 10 時～21 時)
定休日: 年中無休(施設営業日に準ずる)



■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 静岡市駿河区曲金 5 丁目 1-1
事業内容: 静岡おでん・おむすび・お弁当・お惣菜の製造・販売
公式サイト: <https://tenjinya.com>