天神屋

お弁当カタログ

ご予約承ります

※詳しくは裏面をご覧ください。

特別なおもてなしにテーブルを華やかに彩る。

うなぎを国産に変更できます。

01 うなぎの味わい弁当

W233×D174(㎜)
◎アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

うなぎを中心に、いろいろなおかずを少しずつ楽しめる、ボリュームある豪華なお弁当です。

02 四季の織物膳

W280×D195(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

色彩豊かな季節の味を織物のように鮮やかに詰め合わせました。

03 特選幕の内

W150×D150(㎜)×２段
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

豊富なおかずを、彩りよく盛り合わせた華やかな二段弁当です。

04 華ちらし膳

W175×D85(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

華やかなちらし寿司と豪華なおかずを盛り付けた二段重。晴れの日に華をそえます。

05 駿河路弁当

W175×D175(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

桜えび、黒はんぺんフライなど静岡をイメージしたおかずを彩りよく詰め込んだお弁当です。

※アレルギー品目につきましては、食品衛生法により定められた特定原材料７品目のうち、使用している食材を記載しています。
※本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。
※季節により料理の内容・アレルギー品目が異なる場合がございます。食物アレルギーがご心配なお客様は詳細をおたずねください。

※写真はイメージです。

06 晴れの日幕の内

W228×D186(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

バラエティ豊かなおかずで大満足。どんなシーンにも合う天神屋人気No.1のお弁当です。

07 バランス幕の内

W209×D209(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵

白飯に合うおかずをバランスよく盛り合わせたお弁当です。

08 次郎長むすび

W161×D112(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

鮭とわかめの2種類のおむすびと桜えびかき揚げ、肉団子、唐揚げなど手軽に食べられるおかずを盛り込みました。

おむすびの種類変更+100円

09 蓬莱(ほうらい)弁当

W220×D90(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳

5種類の香辛料の五香粉を使ったおかず、「スーパーフルーツ」のマキベリーを使った巻き寿司といった体にやさしいお弁当です。

おむすびを白飯に変更できます。

おむすびの種類変更+100円

10 むすびの陣

W275×D182(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

彩り豊かなおかずに梅とわかめの２種類のおむすびが楽しめるお弁当です。ボリュームも満点。

※アレルギー品目につきましては、食品衛生法により定められた特定原材料 7品目のうち、使用している食材を記載しています。
※本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。
※季節により料理の内容・アレルギー品目が異なる場合がございます。食物アレルギーがご心配なお客様は詳細をおたずねください。

※写真はイメージです。

季節のイベントに手軽で美味しい人気のお弁当。

11 お肉不使用 まごわやさしい

W160×D130(㎜)
◎アレルギー特定原材料／小麦・えび

管理栄養士監修!豆(ま)、胡麻(ご)、わかめ(わ)、野菜(や)、魚(さ)、椎茸(し)、いも(い)の「まごわやさしい」の食材を使ったお弁当です。お肉は使用していません。

こちらの商品はもち麦を使用しているため、10食からご注文承ります。

12 がっつり弁当

W217×D167(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・えび

鶏の唐揚げ、エビフライなど食べ応えのあるおかずでがっつりとパワーもりもり！

13 福天神弁当

W235×D165(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵

昔ながらのセイロで蒸したもちもちとしたお赤飯とお稲荷さんが味わえます。

14 おかず満載・鮭弁当

W217×D167(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳

おかかがのったご飯に定番の焼き鮭、フライが入っておかず満載!おススメです。

15 助六寿司

W169×D115(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦

天神屋特製昔ながらの素朴な味わいの稲荷寿司とかんぴょう巻きの詰合せ。

※アレルギー品目につきましては、食品衛生法により定められた特定原材料 7品目のうち、使用している食材を記載しています。
※本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。
※季節により料理の内容・アレルギー品目が異なる場合がございます。食物アレルギーがご心配なお客様は詳細をおたずねください。

※写真はイメージです。

多彩に日替わりランチで!

バラエティ豊かなおかずが満載のお弁当。
町内の行事やスポーツ大会などのランチにぴったり。日替わりで楽しめば栄養もバッチリ!
お腹も満足間違いなし。

16 おむすび弁当

W210×D210(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

鮭とわかめの2種類のおむすびとエビフライ、鶏唐揚げなどボリュームたっぷりのお弁当。

おむすびの種類変更+100円

17 チキンカツ弁当

W210×D210(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳

ボリューム満点!
肉厚サクサクチキンカツがメインのお弁当です。がっつり食べて元気もりもり。

18 デミハンバーグ弁当

W210×D210(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳

みんな大好き!
ハンバーグにフライドポテトがついた人気のお弁当です。

普通の唐揚げに変更できます。

19 鶏チリ中華弁当

W210×D210(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

パリパリ春巻きにメインは鶏チリソース、シュウマイも入った中華弁当。
ほどよい辛さが食欲をそそります。

20 愛情いっぱい弁当

W210×D210(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

天神屋伝統の煮しめに、ほっこりとした味付けのきんぴらごぼうなど定番幕の内弁当。

※つけ合わせが変更になる場合があります。

21 寿司弁当

W210×D210(㎜)
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・えび

豆腐ハンバーグや煮物と相性のいい稲荷寿司、巻き寿司がはいったバラエティ豊かなお弁当。

すべてのお弁当の白飯は＋150円で赤飯に変更できます。

緑茶ペット
(500㎖)

緑茶ブリック
(250㎖)

●その他のドリンクもご相談ください。

※アレルギー品目につきましては、食品衛生法により定められた特定原材料 7品目のうち、使用している食材を記載しています。
※本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。
※季節により料理の内容・アレルギー品目が異なる場合がございます。食物アレルギーがご心配なお客様は詳細をおたずねください。

※写真はイメージです。

天神屋のおむすび。

職人こだわりの美味しいご飯を
おむすびにして―。
天神屋では「おにぎり」ではなく
人と人、縁を結ぶ「おむすび」と
呼んでいます。

22 梅むすび
○アレルギー特定原材料／なし

23 赤飯むすび
○アレルギー特定原材料／なし

24 わかめむすび
○アレルギー特定原材料／なし

25 たぬきむすび
○アレルギー特定原材料／小麦

26 鮭むすび
○アレルギー特定原材料／なし

27 焼肉むすび
○アレルギー特定原材料／小麦

28 たらこむすび
○アレルギー特定原材料／なし

おむすびは1種類5個からご注文を承っております。

楽しいパーティの主役 テーブルを彩るオードブル。

29 わいわい盛り合わせ

直径 400（㎜）
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

宴の席を盛り上げてくれる品数豊富な華やかなオードブル。

30 お楽しみオードブル

W365×D235（㎜）
◎アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

フライメインのお手軽でボリュームのあるオードブル！

31 オードブル焼そば

W435×D285（㎜）
○アレルギー特定原材料／小麦・えび

もっちりとした食感とシンプルなソースの焼きそば。あと一品ほしいときにボリューム満点でお腹を満たしてくれます。

32 オードブル唐揚げ&ポテト

W435×D285（㎜）
◎アレルギー特定原材料／小麦

鶏唐揚げとフライドポテトを1つの皿に盛り合わせた定番人気のオードブル。

●オードブルはご予算に応じてご用意致します。詳しくはスタッフにご相談ください。

※アレルギー品目につきましては、食品衛生法により定められた特定原材料 7品目のうち、使用している食材を記載しています。
※本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。
※季節により料理の内容・アレルギー品目が異なる場合がございます。食物アレルギーがご心配なお客様は詳細をおたずねください。

※写真はイメージです。

33
二段重祝折詰料理（楽～RAKU～）
W180×D180（㎜）×2段 ◎アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

晴れの日には天神屋のお赤飯

天神屋のお赤飯は昔ながらにセイロで二度蒸しあげているから、モチモチとした仕上がりになります。

34
二段重祝折詰料理（天～TEN～）
W217×D152（㎜）×2段 ◎アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

35
二段重祝折詰料理（神～JIN～）
W217×D152（㎜）×2段 ◎アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび

36 赤飯六寸角 約900g
W180×D180（㎜）
◎アレルギー特定原材料／なし

37 赤飯七・五寸 約400g
W212×D127（㎜）
◎アレルギー特定原材料／なし

38 赤飯小箱 約280g
W140×D100（㎜）
◎アレルギー特定原材料／なし

アレルギー対応のお弁当

本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。

こちらのお弁当は原材料、栄養成分表示がQRコードから確認できます。

グルテンフリーの野菜の天ぷらにこんにゃくのピクルス、イタリアン野菜、ご飯は十穀米と玄米のお弁当。

★通常てんぷら粉に使用する玉子、小麦をのぞき、味付けに使用する醤油などをカットして7大のアレルギーをカバーしたお弁当

39 アレルギー対応Ａ
W250×D165（㎜）

グルテンフリーの唐揚げに焼き野菜、こんにゃくのピクルス、イタリアン野菜、ご飯は十穀米と玄米のお弁当。

★通常唐揚げ粉に使用する、玉子や小麦をカットしてグルテンフリー使用のお弁当

40 アレルギー対応Ｂ
W250×D165（㎜）

天神屋のおみやげシリーズ

静岡で愛され続ける定番の味、天神屋の看板メニューがご家庭で楽しめます！

天神屋発祥の天かすとネギを混ぜたたぬきむすびをご家庭で！

41 たぬきむすびの素３袋セット
内容量／30g×3
○アレルギー特定原材料／小麦・乳

具材は黒はんぺん、昆布、豚もつ、玉子、こんにゃく、ごぼう巻、大根、肉団子、イカ姿揚げの９種類

42 しぞ～かおでんレトルト
W160×D223（㎜）
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳

天神屋秘伝、静岡で一番親しまれている本格「しぞ～かおでん」がご家庭で簡単に味わえます。

43 しぞ～かおでんつゆ
内容量／1kg
○アレルギー特定原材料／小麦

天神屋の人気商品をラインナップ！専用サイトでご覧ください。 https://tenjinya.com/order

※アレルギー品目につきましては、食品衛生法により定められた特定原材料 7品目のうち、使用している食材を記載しています。
※本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。
※季節により料理の内容・アレルギー品目が異なる場合がございます。食物アレルギーがご心配なお客様は詳細をおたずねください。

※写真はイメージです。

シェフ特選弁当

AOI（あおい）は静岡和牛、ラム、鴨、カニ、トリュフ、銀ダラなど高級な食材を用いています。野菜、魚、肉とバラエティーに富んでおり、ムースにしたり酢の物にしたり焼き物だったりと、食感も味も楽しめます。

44 AOI（あおい）

W270×D140（㎜）×2段　○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

（上段）

A	B	C	D
E	F	G	H

A 五穀と青菜のサラダ仕立て
B 鴨のロースト、タイムの香り生コショウ添え
C エビのムースロールキャベツ
D ゴマ豆腐、モズクシートと白魚
E 白身魚の真丈カニ風味あんかけ
F あじ南蛮漬け
G 季節野菜のハーブグリルレモンソース、チアシードとトリュフと共に
H 鶏モモ肉の漬け込み焼

（下段）

A	B	C
D	E	F

A 静岡県産玉取茸と2種のキノコ、3種のシーフードのさっぱりマリネ
B ラムのローストオレンジ添え
C 銀ダラ西京焼、有頭エビの煮物
D 静岡和牛のマキベリー入ロール寿司 オリーブオイルの香り
E スモークサーモンの十穀米ロール寿司 海の幸の恵み
F 湯葉とカニのグリーンマスタード入包み揚げ

45 SURUGA（するが）

W270×D140（㎜）
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

A	B	C
D	E	F

A 季節の野菜のハーブグリル、レモンソース チアシードとトリュフと共に
B ゴマ豆腐、ポン酢ソース、柑橘とゴジベリーのせ 湯葉とカニのグリーンマスタード入包み揚げ
C 静岡和牛の射込み揚げ、カニ風味あんかけ
D 静岡和牛のマキベリー入ロール寿司 オリーブオイルの香り
E スモークサーモンの十穀米ロール寿司 海の幸の恵み
F 静岡県産玉取茸と2種のキノコ、3種のシーフードのさっぱりマリネ

46 SIMIZU（しみず）

W240×D240（㎜）
○アレルギー特定原材料／小麦・卵・乳・えび・カニ

A	B
C	D

A エビのムースロールキャベツ、有頭エビ、うなぎ芋の大学芋、静岡県産ラディッシュの酢漬け
B 白身魚の真丈カニ風味あんかけ
C ローストビーフの手まり寿司、エビの十穀米手まり寿司
D サワラのスチーム焼き、桜えびの塩こうじあん、付け合わせ野菜

プリンスホテル、ウェスティンホテルなどを経て、懐石料理青山で料理長に就任。お弁当、お惣菜、ケータリング料理を提供、宮内庁での料理提供も経験。レストランエピキュールで食医を用いてそのお客様にあった料理を提供、現在に至る。

製造責任者　工場長
石井　強　シェフ

※アレルギー品目につきましては、食品衛生法により定められた特定原材料 7品目のうち、使用している食材を記載しています。
※本品製造工場では特定原材料７品目を含む製品を生産しています。
※季節により料理の内容・アレルギー品目が異なる場合がございます。食物アレルギーがご心配なお客様は詳細をおたずねください。

※写真はイメージです。

お弁当配達いたします！

配達エリアにより、メニュー、条件等が変わります。
ご注文・お問い合わせは、各エリアの担当までご連絡ください。
配達サービスは10,000円以上のご注文から承ります。
２日前までご注文を承ります。

中部エリア
富士川より西エリア
● ㈱天神屋／静岡工場【電話受付8時～17時】
TEL. 054-626-2428
FAX. 054-626-2430

東部エリア
富士川より東エリア
● ㈱天神屋／東部事務所【電話受付8時～16時】
TEL. 055-955-9127
FAX. 055-955-9128

※複数種のご注文は１種類につき、10食程度にとりまとめをお願い致します。
※季節や諸事情により、食材の一部に変更がある場合がございます。予めご了承下さい。
※本カタログ掲載商品以外にも、ご予算・ご用途に応じて注文を承ります。詳しくは係員にお尋ねください。
※数に限りがある商品もございますので、お早めにご予約ください。
※数量変更の場合は前日の昼（12:00）までにお願い致します。

天神屋
https://tenjinya.com
株式会社 天神屋 本社／サポートオフィス
〒425-0092 静岡県焼津市越後島470
TEL.054-621-3331 FAX.054-626-2430

●担当スタッフ

2022.3/10000

お弁当カタログ価格表

※税込み価格表示です。

No.	商品名	単価
01	うなぎの味わい弁当	2,500円
	変うなぎを国産に変更	4,000円
02	四季の織物膳	1,650円
03	特選幕の内	1,800円
04	華ちらし膳	1,650円
05	駿河路弁当	1,250円
06	晴れの日幕の内	1,100円
07	バランス幕の内	800円
08	次郎長むすび	750円
09	蓬莱(ほうらい)弁当	780円
10	むすびの陣	850円
11	お肉不使用まごわやさしい	800円
12	がっつり弁当	600円
13	福天神弁当	750円
14	おかず満載・鮭弁当	600円
15	助六寿司	550円
16	おむすび弁当	600円
17	チキンカツ弁当	600円
18	デミハンバーグ弁当	600円
19	鶏チリ中華弁当	600円
20	愛情いっぱい弁当	600円
21	寿司弁当	600円
22	梅むすび	150円
23	赤飯むすび	150円
24	わかめむすび	150円
25	たぬきむすび	150円

No.	商品名	単価
26	鮭むすび	150円
27	焼肉むすび	150円
28	たらこむすび	150円
29	わいわい盛り合わせ	5,000円
30	お楽しみオードブル	3,000円
31	オードブル焼そば	3,500円
32	オードブル唐揚げ＆ポテト	3,500円
33	二段重祝折詰料理（楽～RAKU～）	3,800円
34	二段重祝折詰料理（天～TEN～）	2,500円
35	二段重祝折詰料理（神～JIN～）	1,800円
36	赤飯六寸角	1,550円
37	赤飯七・五寸	900円
38	赤飯小箱	650円
39	アレルギー対応Ａ	1,500円
40	アレルギー対応Ｂ	1,200円
41	たぬきむすびの素３袋セット	750円
42	しぞ～かおでんレトルト	1,600円
43	しぞ～かおでんつゆ	830円
44	AOI（あおい）	20,000円
45	SURUGA（するが）	10,000円
46	SIMIZU（しみず）	5,000円
	緑茶ペット（500㎖）	160円
	緑茶ブリック（250㎖）	100円

変… 一部内容変更

※複数種のご注文は１種類につき、10食程度にとりまとめをお願い致します。
※季節や諸事情により、食材の一部に変更がある場合がございます。予めご了承下さい。
※数に限りがある商品もございますので、お早めにご予約ください。
※ご注文は配達日の２日前の昼12:00まで、数量変更・キャンセル・雨天中止の場合は前日の昼12:00までに
　ご連絡をお願いいたします。

天神屋