

静岡おでんに白いお魚が新登場 ほんのり桜色の「桜えび入り白はんぺん」発売

2024 年 4 月 26 日

今年で創業70年を迎える天神屋（本社：静岡県静岡市 代表取締役：有田一喜）は、静岡のソウルフード、静岡おでんに新しいおでん種、白いお魚型の「桜えび入り白はんぺん」が仲間入り！2024 年 4 月 26 日（金）より天神屋 28 店で販売いたします。

■天神屋の白はんぺん!!

「静岡おでん種といえば黒はんぺん！」
天神屋の黒はんぺんは、静岡おでんで煮込む際に魚の旨みがおでん出汁として染み出るよう、青魚の配合にこだわっています。

また黒はんぺんのカテゴリー商品として、玉ねぎの甘みとイカ墨を練り合わせた黒いお魚型の「いわしくん」は、天神屋オリジナルのお子様に大人気の商品です。



そして新しい仲間、白いお魚型の「桜えび入り白はんぺん」が新登場！桜えびの風味がたまらないほんのり桜色のかわいいお魚。ぜひ、この機会に天神屋お魚シリーズを食べ比べてみてはいかがでしょうか？



■商品概要

	販売日	2024 年 4 月 26 日（金）
	商品名	桜えび入り白はんぺん
	価格	139 円（税抜）150 円（税込）
	商品特徴	・静岡・由比（さすぼし蒲鉾）で製造しています。 ・イトヨリと太刀魚の魚のすり身を使用した白いはんぺんです。 ・桜えびを入れることで「ほんのり桜色」のかわいいらしいお魚に仕上げました。 ・静岡おでん出汁がしみこむ、肉厚でしっかりとした食感となっております。
販売場所	天神屋 28 店舗販売	

■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 静岡県駿河区曲金 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