

かけるだけで静岡おでんが数倍美味しくなる魔法の粉 「しぞ〜かおでん粉」7月23日(火)より発売!

2024年7月23日

静岡のソルフード「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、静岡おでんに欠かせないだし粉を「しぞ〜かおでん粉」として商品化し、2024年7月23日(火)より全店にて販売いたします。

■これをかけたら「静岡おでん」が完成!

まさに極上の味わいを実現する魔法の粉。

天神屋のしぞ〜かおでんは、牛すじ醤油ベースに練り製品など 25 品目のおでん種から出る甘みや昆布の旨みが染み込んだ、幅広いお客様に人気の静岡グルメです。静岡おでんをより楽しんでいただくため、ご購入のお客様には、だし粉、特製みそダレ、おでんつゆを無料提供しています。

今回発売する「しぞ〜かおでん粉」は、いわしの煮干し・さばなどのふしの粉末にあおのりを混ぜ合わせたもので、おでんを食べる直前にふりかけることで風味と味わいが一層引き立つ必須アイテムです。お客様から「随時ストックしたい!」という声にお応えし、「しぞ〜かおでん粉」を商品化しました。ぜひこの機会にご賞味ください。



■商品概要

販売日	2024年7月23日(火)
商品名	しぞ〜かおでん粉
価格	400円(税込)
	<p>伝統的な静岡おでんには欠かせない「しぞ〜かおでん粉」を、お客様の声を受けて商品化しました。</p> <p>静岡おでんを語るには必須アイテム いわしの煮干し・さばなどのふしの粉末にあおのりを混ぜ合わせただし粉は、静岡おでんをさらに美味しくする魔法の粉です。これをかけることで、更に静岡おでんの香りと味わいが一層引き立ちます。</p> <p>多用途な使い方静岡おでんにかけるのはもちろんの事、たこ焼き、焼きそば、おむすびにかけることで風味豊かな味わいを楽しむことができます。</p> <p>手軽に使用できるジッパー付きジッパー付きのパッケージで手軽に使用でき、どこでもお召し上がりいただけます。ぜひ、調味料の新たなアイテムとしてご活用ください。</p> <p>贈り物にも最適 静岡みやげとしてご活用できる様に、天神屋で人気のおでんレトルトのパッケージに合わせたデザインにこだわりました。贈り物としても喜ばれること間違いなしです。</p>
販売場所	天神屋全店にて販売

■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