

幻の“あさひやカレー”がついにレトルトで本格復活！ 2025 年 7 月 26 日(土)より販売開始

2025 年 7 月 26 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、かつて静岡県西部で親しまれていたファミリーレストラン「あさひや」の人気メニュー“カレーライス”を 2024 年 12 月より商品化し、天神屋店舗にて販売してまいりました「地元の記憶に残るあの一皿」。その懐かしい味への大きな反響を受け、2025 年 7 月 26 日(土)よりレトルト商品として「あさひやカレー」を新発売いたします。より手軽に、より多くの皆さまへ“あの味”をお届けしてまいります。

■2024 年 12 月の復活販売で大好評！地域の記憶に残る“あさひや”の味をご家庭で

かつて静岡県西部で親しまれていたファミリーレストラン「あさひや」は、カニの看板が目印の 24 時間営業店として、モーニング、定食、ラーメンなど幅広いメニューで地元の人々に愛されていました。中でも人気だったのが「カレーライス」。その濃厚でどこか懐かしい味は、多くの方々の記憶に刻まれた“ソウルフード”として今なお語り継がれています。「あさひや」は 1997 年に天神屋と合併し、惜しまれつつ幕を閉じましたが、「もう一度あのカレーを食べたい」との声が多く寄せられてきました。そうした地元の声に応え、2024 年 12 月より天神屋店舗にて「あさひやカレー」として商品化・販売を開始。カニのマークをあしらった懐かしのラベルとともに再登場したこの商品は、発売直後から反響を呼び、静岡県内外で話題となりました。

このたび、その味をより手軽にお楽しみいただけるよう、2025 年 7 月 26 日(土)よりレトルト商品として新発売。当時の味を忠実に再現した「あさひやカレー」は、静岡で育った方には懐かしく、若い世代には新しい“地元の味”として、世代を超えてご家庭の食卓に届けられる商品です。

■商品概要

発売日	2025 年 7 月 26 日(土)
商品名	あさひやカレー
価 格	オープン価格 647 円(税込 698 円)
内容量	内容量:180g(1 人前)
商品特徴	昔懐かしい味わいをレトルトで再現しました。本商品は、玉ねぎ・人参・豚肉の旨味が溶け込んだ、お子様から大人まで安心して召し上がりいただける優しい味わいが特徴です。袋のまま湯せん、または中身を器に移してレンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけますので、忙しい日の食卓や、ちょっとした食事にも最適です。
販売場所	天神屋 31 店舗で販売(※天神屋 IAI スタジアム日本平 売店除く)



■記憶の中の「あの一皿」を忠実に再現

「あさひやカレー」は、甘すぎず辛すぎず、そして“シャバシャバ”でもない、濃厚でどこか懐かしい「ドロツとした昔ながらの味わい」が特徴です。この独特な風味を再現するために、天神屋では当時のレシピに加え、実際に調理に携わっていた元スタッフへのヒアリングを重ね、幾度も試作を繰り返しました。単なる復刻ではなく、「記憶の中に残る一皿」を再現することにこだわり、味の輪郭・とろみ・スパイス感などを細部まで追求。懐かしさと食べ応えのバランスがとれた、唯一無二のカレーとして再構築しました。

■思い出を「今のかたち」で食卓へ

「あさひやカレー」は、静岡県西部で育った方々にとって、家族との外食や深夜のドライブ、学生時代の夜食など、人生のさまざまな場面に寄り添ってきた“ソウルフード”です。今回のレトルト化により、「あの味」がいつでもどこでも楽しめるようになりました。天神屋は、この取り組みを通じて、地域の記憶と文化を“今のかたち”で次世代に届けたいと考えています。懐かしの味を再び味わいたい方はもちろん、初めての方にも「静岡の食文化の奥深さ」を感じていただける一品として、ぜひご家庭でお楽しみください。

■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、しぞーかおでん等製造販売