

## 「富士山を、食べる。」

### 静岡の象徴を表現 新商品『富士の揚雪』誕生！

— 2月22日(日)“おでんの日”・2月23日(月・祝)“富士山の日”記念キャンペーンも同時開催 —

2026年2月20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、2026年2月23日の「富士山の日」に合わせ、静岡の象徴である富士山をイメージした新商品『富士の揚雪(ふじのあげゆき)』を発売いたします。(※一部店舗を除く)あわせて、2026年2月22日(日)の「おでんの日」と2月23日(月・祝)の「富士山の日」を記念し、公式LINEアカウントにて「天神屋ポイント2倍キャンペーン」を開催することをお知らせいたします。

#### ■“おでんの日”・“富士山の日”は天神屋へ！

2月22日は、熱々のおでんを「フー(2)フー(2)フー(2)」と食べる語呂合わせから制定された「おでんの日」。天神屋ではこの記念日に合わせ、世界に誇る富士山の美しさを食で表現した新商品『富士の揚雪』を開発いたしました。富士山の日(2月23日)を彩る、天神屋の魅力を凝縮した味わいです。

#### ■ 天神屋オリジナルのおでん種「富士の白雪」が、装いも新たに進化『富士の揚雪』へ

不動の人気を誇るおでん種「富士の白雪®」を黄金色の衣を纏ったフライにしました。一口かぶりつけば、外はサクッとした軽快な食感。もちもちの生地と、肉汁あふれる肉団子のハーモニーが広がります。素材の旨みを閉じ込めたやさしい味わいは、お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。地域の象徴である富士山を、より身近に、より贅沢に。富士山の日を彩る、天神屋の魅力を凝縮した味わいです。

「富士の白雪®」とはもちもちの生地の中にジューシーな肉団子を包み込んだ、天神屋オリジナルのおでん種。一度食べたら忘れられない食感と旨みで、多くのお客様に愛され続けている商品です。

#### ■ 商品概要

商品名: 富士の白雪®フライ〜富士の揚雪(ふじのあげゆき)

発売日: 2026年2月22日(日)より順次販売

販売価格: 230円(税抜)・248円(税込)

新東名価格: 250円(税抜)・270円(税込)

※静岡県内の天神屋売店で販売(IALAIスタジアム日本平売店、自衛隊板妻駐屯地店、静岡県庁店、NEOPASA清水店、ドライバーズスポットNEOPASA浜松下り店、ドライバーズスポット掛川PA上り店、ドライバーズスポット掛川PA下り店、ドライバーズスポットNEOPASA静岡下り店を除く)



#### ■ キャンペーン概要: ダブル記念でポイント2倍！

「おでんの日」と「富士山の日」のダブル記念を祝い、2日間限定ポイントアップキャンペーン実施いたします。

実施期間: 2026年2月22日(日)・23日(月・祝) (2日間限定)

内容: LINE ミニアプリ「天神屋ポイントカード」ポイント2倍付与

対象店舗: 天神屋各店(※一部対象外の商品・店舗がございます。)

※スマートフォンから簡単に登録できカードを持ち歩く手間なく便利にご活用いただけます。

※LINE ミニアプリ「天神屋ポイントカード」について、詳しくは天神屋 HP でご確認ください。

#### ■ 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〜かおでん等製造販売