

【静岡の給食文化を再現】

天神屋の「ソフトめんミートソース」2026年5月29日(金)発売開始
～昭和・平成の“給食の記憶”が蘇る！世代を超えて会話が弾む思い出の味～

2026年5月28日

静岡のソウルフード「静岡おでん」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、静岡の給食で親しまれてきた“ソフトめんミートソース”を、2026年5月29日(金)より販売いたします。懐かしさを感じる世代の方にも、初めて味わうお子様にも楽しんでいただける、天神屋ならではの一品です。

■ 天神屋のソフトめんが“静岡の給食の味”と言える理由

天神屋「ソフトめんミートソース」が帰ってきました！2021年の初登場から毎年改良を重ね、今年で5回目を迎える「懐かし系商品」です。静岡の学校給食でソフトめんを給食で親しまれてきた世代にとって当時を懐かしむ声も多く話題を呼んでいます。お父さんやお母さんにとっては懐かしい“給食の記憶”が蘇るきっかけとなり、初めて食べるお子様にとっては新鮮な美味しさとの出会いに。世代を超えて食卓の会話を弾ませる、天神屋自慢の逸品です。どこか懐かしくも新しい思い出の味を、ぜひご家庭でご賞味ください。

【ソフトめんミートソースの歩み】

- 第1回 | 2021年4月～ 初登場。ミルメーク付きで静岡給食を再現
第2回 | 2022年4月～ 学校給食センター協力のもと再現度アップ
第3回 | 2023年4月～ 3年目で定番化。固定ファン拡大
第4回 | 2024年4月～ 容器を角形に変更・チーズ増量・コク強化

■ 静岡の食文化を、次の世代へ ～地元のものを大切にしたい～

天神屋は1954年の創業以来、静岡の食とともに歩んできました。ソフトめんミートソースは、単なる懐かしメニューの再現にとどまらず、静岡おでん、さくらごはん(天神屋では、おやお弁当のごはんに使用)、そしてソフトめん—。この土地に根ざした食の記憶を、次の世代にも手渡したい。そのために天神屋は、静岡でしか生まれない味をこれからも作り続けます。

■ 商品概要



- 【商品名】懐かしの給食シリーズ ソフトめんミートソース
【販売期間】2026年5月29日(金)～
【販売価格】510円(税抜)・550円(税込)
【販売場所】天神屋全店にて販売致します。(※一部店舗を除きます。)

多くの静岡県民に親しまれた味

あの頃の「ソフトめん ミートソース」

袋の上から半分に分けて食べた、あの懐かしい給食のソフトめん！合挽き肉、たまねぎ、にんじんを炒め、完熟トマトでじっくり煮込んだミートソースが、柔らかいソフトめんに絶妙に絡みます。ひとくち食べれば、あの教室の思い出がよみがえる一品です。

【ご利用にあたっての注意事項】

- ※袋麺を未開封のまま電子レンジで温めないでください。(火災や電子レンジの故障の原因となります)
※店舗によっては取り扱いのない場合があります。各店へ電話にてご確認ください。

■ 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、静岡おでん等製造販売