

【全国おでん種交流プロジェクト】 静岡おでんが全国の食文化を迎え入れる新シリーズを開始！ ～第 1 弾は“関西の定番・紅しょうが天”登場～

2026 年 6 月 30 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、以下、天神屋)は、静岡おでんを通じて全国の食文化を紹介する「全国おでん種交流プロジェクト」を開始します。その第 1 弾として、関西地方で広く親しまれる「紅しょうが天」を 2026 年 7 月 1 日(水)より期間限定で販売いたします。静岡おでんの象徴である“黒いだし”に、関西の爽やかな紅が加わることで生まれる新しい味わいをお楽しみいただけます。

■企画概要



静岡おでんを通じて全国の食文化と出会う企画に

天神屋は創業以来、静岡おでんを年間を通じて提供し、地域文化の継承に取り組んできました。今回の「全国おでん種交流プロジェクト」は、静岡おでんの黒いだしを“文化の器”と捉え、全国の名物おでん種を迎え入れることで、食文化の多様性と楽しさを発信する取り組みです。HP の特集ページで、毎月全国の名物おでん種を紹介していきます。

第 1 弾 関西の定番「紅しょうが天」について

紅しょうが天は、関西地方で広く親しまれるおでん種で、爽やかな酸味と紅しょうがの香りが特徴です。静岡おでんの黒いだしと合わせることで、新しい味わいを楽しめます。紅しょうがの酸味が後味を軽やかにする 見た目のコントラストが楽しいといった新しい魅力が生まれます。「静岡おでんは、地域の文化そのものです。その黒いだしに、全国の食文化を迎え入れることで、“静岡から全国へ”食の楽しさを発信したいと考えています。

毎月 1 品、全国の名物おでん種が登場！

本プロジェクトでは、北海道から九州まで、各地で親しまれるおでん種を毎月 1 品ずつ展開予定です。各地域の文化背景や具材の特徴を紹介する特設ページや POP も展開し、“食文化の旅”を楽しめるシリーズとして発信していきます。

■商品概要



商品名: 静岡おでん「紅しょうが天」
発売日: 2026 年 7 月 1 日
販売店舗: 天神屋各店 (一部店舗を除く)
価格: 186 円 (込 200 円) SAPA: 204 円 (込 220 円)
販売期間: 期間限定 (予定数に達し次第終了)

■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