

【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 2 弾は“神奈川県定番・すじぼこ”登場～

2026 年 7 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」を開始しました。第 1 弾として販売した関西の「紅しょうが天」は、多くのお客様にご好評をいただき、全店舗で完売となりました。続く第 2 弾として、神奈川県の定番おでん種「すじぼこ」を 2026 年 8 月 1 日(土)より期間限定で販売開始いたします。静岡おでんの象徴である“黒いだし”と、神奈川の伝統的な味わいが織りなす新しい美味しさをお楽しみいただけます。

【企画概要】

■第 2 弾 神奈川県代表「すじぼこ」について

—しっかりと食感、だしが染み込む小田原名物の練り物。
噛むほどに広がる魚の旨み—

「すじぼこ」は魚のすり身に、通常は取り除く骨や軟骨・筋も巻き込んで蒸した小田原などで名物として知られている練り物です。しっかりと食感と、だしがよく染み込むのが特徴。ななめ切りにすることで断面が広がり、より一層だしの旨みを楽しめます。

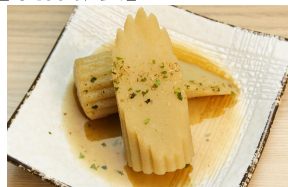
■天神屋おすすめ！「すじぼこ」と「黒はんぺん」の食べ比べ

今回のおすすめは、神奈川の「すじぼこ」と、静岡おでんには欠かせない天神屋オリジナル「黒はんぺん」の食べ比べです。天神屋の黒はんぺんは、清水区由比の老舗「さすぼし蒲鉾」が、静岡おでんの黒いだしに合うよう特別に製造したオリジナルの大判黒はんぺん。サバや太刀魚など青魚を骨ごと使用し、力強い旨みと素朴な味わいが特長です。白身魚ならではのしっかりと食感の魅力「すじぼこ」と、青魚の旨みが凝縮された「黒はんぺん」。異なる素材や食感を食べ比べることで、天神屋自慢の黒いだしが引き出す、それぞれの個性豊かな美味しさをご堪能いただけます。

■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「すじぼこ」
発売日: 2026 年 8 月 1 日
販売店舗: 天神屋各店(一部店舗を除く)
価格: 139 円(込 150 円) SAPA: 158 円(込 170 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

