

【全国おでん種交流プロジェクト】 第 3 弾 東京の定番おでん種「ちくわぶ」が新登場！

2026 年 8 月 29 日

静岡のソウルフード「静岡おでん」を販売する株式会社天神屋(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」を実施しております。第 1 弾「紅しょうが天(関西)」、第 2 弾「すじぼこ(神奈川)」に続き、第 3 弾として東京を代表するおでん種「ちくわぶ」を 2026 年 9 月 1 日(火)より期間限定で販売開始いたします。



■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 3 弾 東京代表「ちくわぶ」について

～小麦粉を練って筒状に仕上げた、

もちもちとした食感が魅力の「ちくわぶ」～

東京をはじめとする関東のおでんでは欠かせないおなじみの具材ですが、天神屋自慢の濃厚な“黒いだし”でじっくりと煮込むことで、だしの深いコクと旨みを極限まで吸い込みます。独特の弾力と、噛むほどに広がるだしの味わいが絶妙に調和し、これまでにない新しい美味しさをお楽しみいただけます。

「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「ちくわぶ」

発売日: 2026 年 9 月 1 日(火)

販売店舗: 天神屋各店(一部店舗を除く)

価格: 路面店: 139 円(税込 150 円) SAPA: 168 円(税込 181 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