

【全国おでん種交流プロジェクト】 第4弾 10月は愛知から「手羽元」が天神屋の黒いだしに登場！

2026 年 9 月 28 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)」、第3弾「ちくわぶ(東京)」に続く第4弾として、10月は愛知から「手羽元」が登場！ 2026年10月1日(木)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

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。本プロジェクトは、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。当社ホームページで、毎月全国の名物おでん種を紹介していきます。

■ 第4弾 愛知代表「手羽元」について

愛知で親しまれている味わいを、天神屋の静岡おでんに。

骨付き肉ならではのジューシーな味わいと、口の中で“ほろっ”とほどけるやわらかな食感が特徴です。天神屋自慢の黒いだしでじっくり煮込み、鶏の旨みとだしの深いコクが互いを引き立て合う、豊かな味わいに仕上げました。

「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「手羽元」

発売日：2026年10月1日(木)

販売店舗：天神屋各店(一部店舗を除く)

価格：139円(税込150円) SA・PA店:168円(税込181円)

販売期間：2026年10月1日(木)～10月31日(土)

(※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 静岡県静岡市駿河区曲金 5 丁目 1-1
事業内容	弁当、惣菜、静岡おでん等製造販売