プレスリリース
報道関係各位

〒422-8006　静岡市駿河区曲金 5 丁目 1-1
URL：https://tenjinya.com X/Instagram：@tenjinya_j

【全国おでん種交流プロジェクト】
第5弾 11月は島根から「手羽先」が天神屋の黒いだしに登場！

2026 年 10 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）」、第 3 弾「ちくわぶ（東京）」、第 4 弾「手羽元（愛知）」に続く第 5 弾として、11 月は島根から「手羽先」が登場！2026 年 11 月 1 日（日）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5弾 島根代表「手羽先」について

島根で親しまれている「手羽先」を、天神屋の静岡おでんに！

手羽先ならではの、だしをたっぷり含んだ皮目と、骨のまわりから広がる鶏の旨みが特徴です。天神屋自慢のおでん出汁でじっくり煮込み、鶏の旨みと重なり合う、奥深い味わいに仕上げました。静岡と島根のおいしい交流を、ぜひお楽しみください。「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「手羽先」



発　売　日：2026 年 11 月 1 日（日）
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 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）
（※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

本リリースに関するお問い合わせ先：㈱天神屋 広報担当 / 北川実里
TEL 070-1626-7929 / FAX 054-626-2430 / MAIL：contact@tenjinya.com