

※【マルシェ】を21日(日)も開催するこ

とになりました。(株)天神屋のプレスリリースを参考に添付します。

18

(令和3年11月14日発表)

しずチカで「しずまえ」をテーマにイベント開催！ ～「しずチカ空間活用社会実験第3弾」が始まります！～

| | |
|------------|---|
| ◆ アピールポイント | <ul style="list-style-type: none"> ・JR 静岡駅北口地下広場「しずチカ」に、しずまえに関する展示と併せ、おいしいアンテナショップを開設します！ ・また、本イベント期間中に、しずチカ前にてマルシェも開催。マルシェでは、天神屋としずまえのコラボレーション弁当を販売します。 |
| ◆ 日時・期間 | <p>令和3年11月12日(金)から11月30日(火) 10時00分から19時00分まで ※毎週水曜定休</p> |
| ◆ 場 所 | <p>しずチカ (JR 静岡駅北口地下広場/葵区黒金町)</p> |
| ◆ 内容など | <p>「しずチカ」を活用して、新たなまちの賑わいを創出、情報発信のために必要な機能を検証する社会実験の第3弾です。</p> <p>今回の社会実験は、一定期間ごとにテーマを変えながら令和4年3月1日(火)までイベントを開催します。</p> <p>しずチカの将来の可能性を探ります。</p> <p>※12月以降のイベントについては、また改めてお知らせします。</p> <p>【おいしいアンテナショップ】 美味しいしずまえ関連商品を並べた棚を設置します。 棚には、商品見本と各オンラインショップへつながる二次元バーコードが置かれ、「見て」→「知って」→「気になった」商品をその場でネットから注文することができます！ 実施日時：期間中全日</p> <p>【マルシェ】 販売するのは、天神屋としずまえがコラボした「しずまえオールスター弁当」、「黒はんぺんフライ丼」などです。 「しずまえオールスター弁当」は、清水港のマグロ、用宗漁港のしらす、由比漁港の桜えびと太刀魚を贅沢に詰め込んだしずまえを満喫できるお弁当です。 実施日時：11月20日(土)、21日(日)、22日(月)、23日(火・祝) 11時00分から14時00分まで</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>【コンシェルジュ】 展示内容や商品に関する詳しい案内を聞くことができる案内スタッフを配置します！ 実施日時：期間中の土日祝(11/13、14、20、21、23、27、28) 10時00分から15時00分まで</p> |
|--|--|

別紙資料 無~~有~~

ぜひ取材をお願いします

| |
|--|
| <p>【問合せ】 広報課 シティプロモーション係 (静岡庁舎8階) 担当 膳亀、山崎 電話 054-221-1219</p> |
|--|

期間限定！ しずチカ前マルシェで出張発売！

2021年11月18日

静岡のソウルフード「しぞーかおでん」、お弁当、お惣菜、おむすび、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)は、しずチカ前マルシェで、しずまえフェア対象商品を中心に期間限定で弁当などを販売します。

■日時

令和3年11月20日(土)、21日(日)、22日(月)、23日(火祝) 11時から14時まで

■場所

しずチカ(JR 静岡駅北口地下広場/葵区黒金町)前マルシェ しずまえ展示スペース前
※21日(日)のみ、しずまえ展示スペース内で販売

■販売商品

| | |
|-----|---|
| 商品名 | しずまえオールスター弁当 |
| | 清水港のマグロ、用宗漁港のしらす、由比漁港の桜えびと太刀魚を贅沢に詰め込みました！ 丁寧に甘辛く炒めたマグロと、新鮮さも旨みも格別な釜揚げしらすはご飯との相性抜群です。桜えびの香ばしい香り、太刀魚のカレー一天のスパイシーな味わいがアクセント。 |
| 商品名 | 黒はんぺんフライ丼 |
| | 静岡のはんぺんといえば黒！その黒はんぺんをカツ丼にしちゃいました！さばやお肉のだしを十分に効かせたしぞ〜かおでんつゆを使い、黒はんぺんかつをたっぷりの卵でとじてかつ丼に仕上げました清水港のマグロ、用宗漁港のしらす、由比漁港の桜えびと太刀魚を贅沢に詰め込みました！ |
| 商品名 | 黒はんぺんフライ |
| | お食事のお供に、お酒のおつまみに、 静岡のソウルフード「黒はんぺん」のフライです。 |
| 商品名 | 手付けかつ丼 |
| | 三元豚のとんかつのジューシーな甘みのあるお肉をとろ〜り玉子でとじたかつ丼。ほどよい甘さがクセになります。 |
| 商品名 | 天神さん弁当 |
| | 天神屋で人気のもちもち赤飯と稲荷、のり巻のはいったお弁当。 ボリュームもありお腹も満足。 |
| 商品名 | たぬき弁当 |
| | 天神屋自家製のタレでじっくりと時間をかけて煮込んだ角煮はご飯がすすむ一品になっております。 お肉はととても柔らかく、ふっくらジューシーに仕上げました。 |



■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 静岡県駿河区曲金5丁目1-1

