

学校給食にもこの伝統の味のエッセンスを加えた本格的なおでんを取り入れたいという想いで、動き出したこのプロジェクト。
味わってもらうために、打ち合わせを重ね、お多幸さん監修のスペシャルおでんが出来上がりました。

商店街連携事業新橋赤レンガ通り

給食のおでんが大変身！！

お多幸監修のおでん、ここがすごい

お新橋 お多幸

ぐざい げんせん 4しゅるい ほんかくてき しょう
・具材は厳選4種類、本格的なおでん仕様

おでんのだいが味が味わえる、基本のがんも・大根・たまごに、
お多幸さん考案のオリジナル鶏だんごを加えた厳選4種類。
具材は大きめにカットして、本物の、大人のおでんの味わいです。
お多幸さんの職人さんが学校給食のために考案して下さったオリジナル鶏だんご、
しっとりしていて、ほんのり山椒の風味がきいています。

かつお こんぶ あわせだし とりにく ぶらす
・カツオと昆布の合わせだしに鶏肉のうまみをプラス

オリジナル鶏だんごのゆで汁を、おでんだしのベースに加え、
長年の継ぎ足して出来上がった伝統のおでんだしが持つ、深いうまみを表現。
熟成した色の深みには足りませんが、いつものおでんとは違う、
プロの味に仕上がりました。

つけあわせ おたこう
・付け合わせもゼーンぶお多幸さん！

オリジナルの酢の物、茶飯も給食バージョンで登場
お店に集う方々に楽しまれているサイドメニューも一緒に味わえるように、
給食用にアレンジして酢の物と茶飯も登場します。



こら ぼきゅうしょく たのしんでほんもの あじ き しんばしおたこう
コラボ給食を楽しんで本物の味が気になったら新橋お多幸さんへ GO！