

学校給食に、本格的なおでんを取り入れたい。
そんな思いから動き出したこのプロジェクト。
老舗おでん店伝統の味を目指して、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。

お多幸監修のおでん、ここがすごい

・^{ぐざい}具材は^{げんせん}厳選⁴種類^{しゅう}、本格的なおでん仕様

おでんのだいご味が味わえる、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。
^{鶏だんご}は、お多幸さんの職人さんが学校給食のために考案してくださった完全オリジナル。
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}カツオと^{こんぶ}昆布の^{あわせだし}合わせだしに^{とりにく}鶏肉の^{ぶらす}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}の継ぎ足しで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}した色の深みにはまだまだ追いつきませんが、いつものおでんとは違う、
プロの味を体験できます。

・^{つけあわせ}付け合わせも^{おたごう}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せているサイドメニューも
子ども向きの味にアレンジ。お多幸さんを満喫できます。



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！