

早春の食材「コウイカ」と「子持ち白魚のかき揚げ」を使用 「コウイカと子持ち白魚の天丼」

1月31日より期間限定で販売開始

天丼てんやは、2013年1月31日（木）より、早春の季節商品「コウイカと子持ち白魚の天丼」を期間限定で販売します。

「コウイカと子持ち白魚の天丼」は、季節限定の食材・愛媛県産「コウイカ」、「子持ち白魚のかき揚げ」と、「ほたて」、「海老」に「菜の花」を添えた早春限定のメニューです。

冬から春に旬を迎える「コウイカ」は、いかの旨味が凝縮され、肉厚でプリプリ。噛むほどに増す甘さがたまらないほど、数あるイカの中でも最も味がいい品種の一つといわれています。熱を通して固くならないため、天ぷらとの相性も抜群です。

また、ふっくらとした白魚の身と卵がお口の中でふんわりほぐれる「子持ち白魚のかき揚げ」は、素朴な味わいでありながら食べ応えが満載です。さらに天丼てんやの人気メニュー「ほたて」、「海老」が加わり、春の訪れを感じさせる「菜の花」が添えてあります。

天丼てんやは、常にお客様に満足いただけるよう、おいしく、かつ安全・安心なメニューを季節に合わせてご提供してまいります。

【「コウイカと子持ち白魚の天丼」概要】

販売期間：2013年1月31日（木）～3月13日（水）（予定）

実施店舗：天丼てんや 125 店舗（予定）

販売時間：各店舗の営業時間内
※ 営業時間は店舗により異なります



<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 / FAX：03-5707-8860 / e-mail：koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 大木、持富、山口
TEL：03-4580-9104 / FAX：03-4580-9130 / e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

【『コウイカと子持ち白魚の天井』】

商品名：『コウイカと子持ち白魚の天井』

(お持ち帰り商品名：『コウイカと子持ち白魚の天井弁当』)

早春の食材「コウイカ」と「子持ち白魚のかき揚げ」、「菜の花」を使った期間限定の商品です。愛媛県産の「コウイカ」とふんわりした食感の「子持ち白魚のかき揚げ」に、天井てんやで定番の人気メニュー「ほたて」、「海老」が加わえました。添えられた「菜の花」が春を感じさせます。

◇コウイカ

◇子持ち白魚のかき揚げ

◇菜の花

◇ほたて

◇海老

■価格

- ・コウイカと子持ち白魚の天井（みそ汁つき） 780円（税込）
- ・うどんセット 930円（税込）
- ・小そばセット 980円（税込）

※ お持ち帰り弁当とセットにはみそ汁はついておりません。

<単品メニュー>

- ・愛媛県産コウイカ 150円（税込）
- ・子持ち白魚のかき揚げ 200円（税込）
- ・菜の花 90円（税込）
- ・海老 190円（税込）
- ・ほたて 120円（税込）



▲「コウイカと子持ち白魚の天井」



▲「コウイカと子持ち白魚の天井弁当」