



2014年4月17日
ロイヤルホールディングス株式会社

天井てんやが静岡県初出店 静岡市に「天井てんや東静岡店」をオープン 今後も静岡県内でフランチャイズ展開を予定

天井てんやは、5月1日（木）に、有限会社トークインコーポレーション（本社：静岡県静岡市、代表取締役社長：小林享嗣）が運営する、東海地方のフランチャイズ1号店「天井てんや東静岡店」をオープンいたします。

天井てんやは日本の伝統的な食文化である「天ぷら」の大衆化をコンセプトに、高級専門店では味わえなかった高品質の天井・天ぷらを、清潔な店舗・気持ちの良いサービス・お値打ちの価格で提供しています。これまで関東を中心に直営店131店舗、フランチャイズ7店舗、海外フランチャイズ2店舗の計140店舗*を展開し運営してきました。

平成元年に東京駅八重洲地下街に1号店を出店して以来、25周年を迎えた昨年より、天井てんやは全国展開を本格的にスタートいたしました。国内では大阪・札幌での直営店出店をはじめ、北九州エリアではフランチャイズ店舗を拡大し、海外では海外1号店としてタイに出店。今年は北陸地方初店舗となる石川県にも、フランチャイズ店を出店します。この度の「天井てんや東静岡店」を皮切りに、有限会社トークインコーポレーションによるフランチャイズ展開で、静岡県での出店を計画しています。

天井てんやは「あなたの街のてんやです」をモットーに、地域のお客様に喜んでいただけるよう感謝の気持ちを忘れず、お客様の感動づくりに挑戦し続ける店舗運営を目指して参ります。

※2014年4月17日現在



「天井てんや東静岡店」店舗外観

<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 五味 潤、大木、山口
TEL : 03-4580-9104 / FAX : 03-4580-9130 / e-mail : royalholdings@ml.prap.co.jp

店舗概要

名 称 : 天井てんや東静岡店
所 在 地 : 静岡県静岡市葵区長沼 835-1
最 寄 り 駅 : 静鉄清水線 長沼駅、または東海道線 東静岡駅
オープン日 : 2014年5月1日(木)11:00~
営業時間 : 11時~23時(ラストオーダー22:40)
店舗面積 : 131.43 m²(39.75 坪)
電話番号 : 054-261-1080
席 数 : 37席(カウンター9席 テーブル28席)
駐 車 場 : 19台
運 営 : 有限会社トークインコーポレーション



▲「海幸天井弁当」

メニュー構成

天井・天ぷらを中心に、うどん・そば、お好み天ぷらのほかアルコール飲料を店内で提供しております。
テイクアウトでの海幸天井弁当(写真上)や天ぷら盛合わせ(写真下)、天ぷら単品の販売もごさいます。



▲「お得天ぷら盛合わせ」

こだわり

低価格で安全安心の美味しさを作るために、「てんや」では食材を厳選し、加工から供給に至るまで、独自のルートによるネットワークを確立しています。天ぷらにとって粉と油は命です。創業以来天ぷら粉は日清製粉様と共同開発を重ねてきました。油も創業当初より日清 oilio 様に特注し、軽い風味とサクサク感、食材の美味しさを一層引き立てる健康的な植物油を使用し、どなた様からも好かれ、飽きられずお召し上がりいただける工夫を重ねています。オートフライヤー(天ぷら自動揚げ機械)においても、廃油がほとんど出ない等、環境にやさしい設計を施しています。

【おすすめメニュー】

商品名：『天井 (みそ汁付)』 500 円

海老・いか・きす・かぼちゃ・いんげんの天ぷらがワンコインで楽しめる、創業以来の一番人気、大満足な天井です。



▲「天井」 500 円

商品名：『海老穴子天井 (みそ汁付)』 790 円

※季節の天井 (期間限定メニュー) として5月28日まで販売予定

新鮮な活メ穴子を香ばしく揚げた<活メ一本揚げ穴子>、定番人気の<海老>のほか、しょうがのピリッとした風味がクセになる<あさり<と紅しょうがのつまみ揚げ>、<海苔>、<ししとう>、<かぼちゃ>を使った盛り沢山の限定天井です。



▲「海老穴子天井 (小そばセット)」
1,000 円

商品名：『ふもと赤鶏天井 (半熟玉子、みそ汁付)』 690 円

※季節の天井 (期間限定メニュー) として5月28日まで販売予定

フランスをルーツに持ち、風味豊かできめ細やかな肉質が特長の佐賀県育ち<ふもと赤鶏>のとり天、コリコリの<なんこつ入り赤鶏つくね>のほか、<れんこん>、<いんげん>を盛り合わせた一品。まるやかな半熟玉子付がオススメです。



▲「ふもと赤鶏天井 (半熟玉子付)」
690 円

※価格はすべて税込価格です。