

早春 旬の素材を 対馬産藻塩つしま もしおとレモンで食べる！
“子持ち白魚しらうおかき揚げ天井”と“芝えびしばかき揚げ天井”
1月20日(木)から販売



天井てんやは1月20日(木)から『子持ち白魚(しらうお)かき揚げ天井』690円(税込)と『芝えびかき揚げ天井』690円(税込)の2品を販売します。

このたび販売する2品には、旬の魚介のかき揚げをメインに、季節の彩り野菜をそれぞれ盛り込みました。繊細な早春の香りを、藻塩(もしお)とレモンで味わっていただく、新しいスタイルの天井です。

長崎県対馬産「藻塩(もしお)」は清麗な海水と対馬で採れた海藻を使用。磯の香りすら感じるまろやかな塩です。

『子持ち白魚(しらうお)かき揚げ天井』は、子持ち白魚のかき揚げ、ほたてといった魚介と、野菜は芽キャベツ、ラディッシュを使用。

『芝えびかき揚げ天井』は、芝えびのかき揚げときびなごといった魚介と、野菜はたらの芽、れんこんを使用しています。

【販売概要】

商品名・価格：芝海老かき揚げ天井 690円
子持ち白魚かき揚げ天井 690円

*みそ汁つき *価格は税込です

販売期間：1月20日(木)～2月23日(水)

販売店舗：天井てんや 116店舗(11年1月20日時点)

提供時間：各店舗の営業時間内

- ※ 上記販売期間は現時点での予定です。 ※営業時間は店舗により異なります。
- ※ 当商品はお持ち帰りいただけます。なお、お持ち帰りにはみそ汁はついておりません。
- ※ 上里SA店・海ほたるPA店・東京競馬場店・ゆめタウン博多店・新天町店・朝食営業時間帯は販売していません。
- ※ 天ぷらてんや(FKD 宇都宮店・IY 三郷店)とてんやおじさんの天ぷら屋台(イオンモールむさし村山店・イオンモール羽生店・トレッサ横浜店)は芝えびかき揚げ天井のみの販売となり、また価格・仕様が異なります。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社テン コーポレーション 営業推進部 村松/紺野
TEL:03-3847-9326 / FAX:03-3847-6464
e-mail:info@tenya.co.jp

ロイヤルホールディングス株式会社 管理本部広報室
TEL:03-5707-8852 / FAX:03-5707-8860
e-mail:koho@royal.co.jp