



TEMPURA TENDON TENYA
ASAKUSA TOKYO

2013年6月24日

ロイヤルホールディングス株式会社

関西エリアに「天井てんや」初出店 大阪に「難波御堂筋店」7/1(月)オープン こだわりの天ぷらをお値打ち価格でご提供

天井てんやは、2013年7月1日(月)に、関西エリアにおいて直営1号店となる、「難波御堂筋店」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125店舗とフランチャイズ6店舗の計131店舗*を展開し運営してきました。

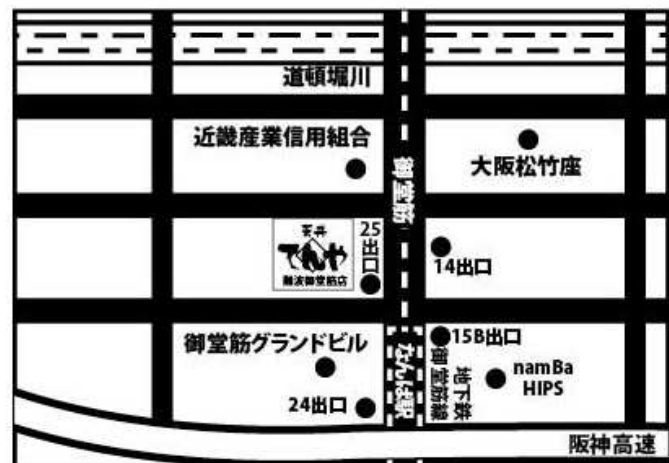
1989年(平成元年)に東京駅八重洲地下街に1号店を出店して以来、25周年を迎える本年、天井てんやは本格的に全国展開をして参ります。今春の北海道と北九州への出店を皮切りに、より多くの皆さまに天井てんやのこだわりの味をお届けできるよう、今回の関西エリアにおける店舗初出店に至りました。

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頂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。

※2013年6月末日現在



毎月18日には「てんやの日」キャンペーン実施中
390円のお得な天井弁当が人気



「難波御堂筋店」所在地 MAP

<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

株式会社プラップジャパン 担当 五味 潤、大木、山口
TEL : 03-4580-9104 / FAX : 03-4580-9130 / e-mail : royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

店舗概要

所在地：大阪府大阪市中央区難波 2-1-3

オープン日：2013年7月1日（月）

営業時間：11時～23時（年中無休）

店舗面積：1F 14.97坪、2F 16.49坪

電話番号：06-6214-2075

席数：1F 13席（カウンター5席 テーブル8席）
2F 27席（カウンター5席 テーブル22席）



▲「天丼（みそ汁付）」500円

メニュー構成

ワンコインの天丼を中心に、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。

テイクアウトでの上天丼弁当（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。



▲「上天丼弁当」580円

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、どなたからも飽きられず、好き嫌いなく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：『オールスター天丼（みそ汁付）』650円（税込）
（お持ち帰り商品名：『オールスター天丼弁当』）

てんやの単品天ぷらで人気の、海老・ほたて・いか・まい
たけ・れんこん・いんげんが楽しめる大満足な天丼です。



▲「オールスター天丼」650円

◆商品名：『大江戸天丼』730円（税込）
（お持ち帰り商品名：『大江戸天丼弁当』）
※期間限定：7/18（木）まで販売（予定）

人気の三大魚介「穴子」「大イカ」「海老」の揚げたて天ぷら
らを、てんや特製のたれにさっとくぐらせ、衣にたっぷりたれ
を含ませ味わう季節限定の大江戸天丼です。2011年以來2年
ぶりの復活メニューで、まるやかさが増す半熟玉子付き（+60
円）がおすすめです。



▲「大江戸天丼（半熟玉子付）」
790円