



TEMPURA TENDON TENYA
ASAKUSA TOKYO

2013年6月26日

ロイヤルホールディングス株式会社

こだわりの天ぷらをお値打ち価格でご提供 福岡に「小倉魚町店」 7/3(水)オープン 北九州エリアに「天井てんや」2号店誕生

天井てんやは、2013年7月3日(水)に、株式会社ぶんコーポレーション(本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：中野文治)が運営する、北九州のフランチャイズ2号店「小倉魚町店」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1号店の出店を皮切りに、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、今回のぶんコーポレーションによる北九州エリアのフランチャイズ店舗2号店として出店に至りました。

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



「小倉魚町店」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：福岡県北九州市小倉北区魚町 2-5-1

オープン日：2013年7月3日（水）

営業時間：11時～22時（年中無休）

※7月3日（水）のみ12時オープン

店舗面積：34坪

電話番号：093-541-1900

席数：39席（カウンター9席、テーブル30席）



▲「天井（みそ汁付）」500円

メニュー構成

ワンコインの天井を中心に、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。

テイクアウトでの天井（写真上）や上天井弁当（写真下）、天ぷら単品の販売もごさいます。



▲「上天井弁当」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：『オールスター天井（みそ汁付）』650円（税込）
（お持ち帰り商品名：『オールスター天井弁当』）

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井です。



▲「オールスター天井」650円

◆商品名：『大江戸天井』730円（税込）
（お持ち帰り商品名：『大江戸天井弁当』）
※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井です。2011年以来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。



▲「大江戸天井（半熟玉子付）」790円