

**てんやの春は盛りだくさん！『桜海老のかき揚げそば』や
北海道の食材を味わう「Good JAPAN 北海道の恵み」
『海老と4種の北海道産天丼』『たれづけ豚ロース天丼』など
春の限定メニューを3月5日（木）より販売開始**

ロイヤルグループが展開する「てんや」は、春の期間限定メニューを2026年3月5日（木）から4月下旬まで販売いたします。今春は、日本各地の魅力をメニューを通してお届けする、ロイヤルグループの企画『Good JAPAN』の新商品が登場。

「Good JAPAN 北海道の恵み」と題し、北海道産食材4種を一度に楽しめる天丼や、北海道産ブランド豚“ゆめの大地”をたれづけで仕上げた一杯など、素材本来の美味しさを活かした商品を取り揃えました。

産地や素材の背景を大切にする本企画ならではの、春の豊かな味わいを店内やご家庭でぜひご堪能ください。



※画像はイメージです。

北海道産の食材をてんやの天ぷらで存分に堪能！「Good JAPAN 北海道の恵み」

■『海老と4種の北海道産天丼』（画像左）

ふっくらとした食感の「北海道産^{そうぼうし}宗八カレイ」をはじめ、旨みが凝縮された「北海道産帆立」、雪深い寒い季節から旬を迎える「北海道産真鱈」など、北海道産の魚介を贅沢に使用。さらに、濃厚な旨みの「とかちマッシュ[®]（マッシュルーム）」を加え、4種の北海道産食材を、定番の「海老」と一緒にお楽しみいただける一杯に仕上げています。

天ぷら一つひとつの素材の良さを活かしながら、北海道の味覚を堪能できる満足感あふれる贅沢な天丼です。

また、『海老と4種の北海道産天丼』で使用している天ぷらをご家庭でお楽しみいただける、『海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ』もお持ち帰り限定で販売いたします。

※「とかちマッシュ[®]」は鎌田商事株式会社の商標登録です。

■『たれづけ豚ロース天丼』（画像中央）

北海道十勝地方の名物「豚丼」をイメージした『たれづけ豚ロース天丼』。使用する豚肉は、北海道産ブランド豚“ゆめの大地”です。きめ細やかな肉質が特徴で、噛むほどに広がる旨みと、甘みのある脂をお楽しみいただけます。「“ゆめの大地”豚ロース天」は、てんや特製の丼たれにくぐらせることで、香ばしい衣とたれのコクが一体となり、ご飯が進む味わいに仕上げました。彩りと食感のアクセントには「北海道産グリーンピース」を添えました。素材の持ち味を活かしながら、天丼ならではの満足感と、十勝地方の「豚丼」を思わせる食べごたえある一杯です。

桜海老をふんだんに使用した食べ応えあるかき揚げをてんやこだわりの「新・麺つゆ」で！

■『桜海老のかき揚げそば』（画像右）

てんやの麺シリーズ第 7 弾は、春の訪れを感じさせる「桜海老」を昨年より増量し、香ばしくサクサクと軽い食感のかき揚げにし、てんや自慢の藪そばと合わせた一杯。よりさっぱりとお召上がりいただける「北海道産とろろ」を添えた食べ方がおすすめです。昨年末、藪そばにより合うよう改良したこだわりの「新・麺つゆ」とともにお楽しみください。

あわせて、豪華食材の定番「天然大海老」「活メー一本穴子」と、「北海道産帆立」「和歌山県産紀州南高梅」を贅沢に盛り合わせた、季節限定の華やかな『春ご馳走天井』も同時に販売いたします。

てんやは、新たなブランドコンセプト「天井・天ぷらを食べる喜びでより幅広いお客様の心を豊かに」を掲げ、地域の皆様の日常のさまざまなシーンに寄り添う存在を目指しています。今後も価格以上の“豊かさ”をご提供できるよう、さらなる進化に取り組んでまいります。

【春の期間限定商品 販売概要】

販売期間：2026年3月5日（木）～4月下旬予定

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。

販売店舗：一部店舗を除く国内のてんや

※仕入状況・販売状況により、予告なく販売を休止・または終了する場合がございます。



<販売対象外店舗>

▼下記の店舗では販売内容・価格が一部異なります。

新千歳空港店、羽田空港第1ターミナル店、羽田空港第2ターミナル店、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店、けやきウォーク前橋店

▼下記の店舗では春の期間限定商品の販売はございません。

上里 SA 店、富士川 SA 店、未来ダイニング 文京グリーンコート店

※販売内容の詳細は各店舗へお問い合わせください。

【てんや春の期間限定商品 おすすめ食材のご紹介】

※画像はイメージです。

※産地表示は原料の産地を表示しています。

宗八カレイ（北海道産）



てんやで初登場の宗八カレイは、天ぷらにすることで身の水分がほどよく閉じ込められ、ふっくらとやわらかな食感に仕上がります。淡泊ながらも上品な旨み特徴で、噛むほどにカレイ本来のやさしい味わいが広がります。

※北海道で漁獲した宗八カレイを岐阜県で加工しました



【宗八カレイをお楽しみいただける商品】

『海老と4種の北海道産天井』、『海老と4種の北海道産天井弁当』

『海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ』

『お得海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ』

天ぷら単品でもご注文いただけます。お持ち帰り商品

帆立（北海道産）



北海道では春の訪れとともに海水温が上昇すると、流氷に閉じ込められていた豊富なミネラルが海へ溶け出し、海中に豊かな栄養をもたらします。春先に栄養をとりこんだ帆立は旨みが強く、貝柱は繊維がしっかりとしているため肉厚で、歯ごたえがよいことが特徴です。帆立の天ぷらは身が硬くなく、旨みが凝縮されています。



【帆立をお楽しみいただける商品】

『海老と4種の北海道産天井』、『海老と4種の北海道産天井弁当』

『海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ』、『春ご馳走天井』

『お得海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ』、『春ご馳走天重弁当』

天ぷら単品でもご注文いただけます。お持ち帰り商品

と勝ちマッシュ® (北海道産)



讃岐の醤油屋がだし醤油の「だし」に使うために栽培を始めたマッシュルームで、原種に近いブラウンマッシュルームは、十勝生まれで芳醇な香りと濃厚な旨みが特徴です。

【と勝ちマッシュ®をお楽しみいただける商品】

『海老と4種の北海道産天井』、『海老と4種の北海道産天井弁当』

『海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ』

『お得海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ』

天ぷら単品でもご注文いただけます。 お持ち帰り商品



ゆめの大地 (北海道産)



北海道生まれのブランド豚“ゆめの大地”は、4種類の品種を掛け合わせた日本オリジナルの四元豚です。農場で丁寧に育てられた豚肉は、きめ細やかな肉質や口どけのよい脂身が特徴。やわらかな食感と、噛むほどに広がる旨みをお楽しみください。



【ゆめの大地をお楽しみいただける商品】

『たれづけ豚ロース天井』、『たれづけ豚ロース天井弁当』

天ぷら単品でもご注文いただけます。 お持ち帰り商品

てんや 春の期間限定 新商品概要

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※お持ち帰り商品にみそ汁は付きません。

『海老と4種の北海道産天井』

内容：海老・北海道産宗八カレイ・北海道産真鱈・北海道産帆立・北海道産と勝ちマッシュ® (1/2個)

※海老は国産ではございません。



海老と4種の北海道産天井 (みそ汁付)
1,160円



海老と4種の北海道産天ぷらと藪そば (1人前)
1,410円

※うどんに替えられます。

※(1人前) 藪そばまたはうどんは(温・冷)選べます。

お持ち帰り



海老と4種の北海道産天井弁当 (お新香付)
お持ち帰り 1,160円 デリバリー 1,570円

お持ち帰り



お得海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ 2人前 2,000円
海老と4種の北海道産天ぷら盛合わせ 1人前 1,010円

※お持ち帰り限商品です。 ※写真は2人前です。

『たれづけ豚ロース天丼』 内容：“ゆめの大地”豚ロース天・グリーンピース

お好みにあわせて、豚ロース天の枚数を3～5枚でお選びいただけます。



たれづけ豚ロース天丼 (みそ汁付)

豚ロース天 3枚 960円

豚ロース天 4枚 1,260円

豚ロース天 5枚 1,560円

※写真は豚ロース天4枚です。



たれづけ豚ロース天丼 (小) 藪そばサービスセット (みそ汁付)

セット価格 3枚 1,270円、4枚 1,570円、5枚 1,870円

※小うどんに替えられます。

※(小) 藪そばまたは小うどんは(温・冷)選べます。

※サービスセットのお持ち帰りはございません。

※写真は豚ロース天4枚です。

お持ち帰り



たれづけ豚ロース天丼弁当 (お新香付)

豚ロース天 3枚 960円 デリバリー 1,300円

豚ロース天 4枚 1,260円 デリバリー 1,700円

豚ロース天 5枚 1,560円 デリバリー 2,110円

※写真は豚ロース天4枚です。

『春ご馳走天丼』 内容：天然大海老・活メ一本穴子・北海道産帆立・和歌山県産紀州南高梅・広島菜



春ご馳走天丼 (みそ汁付) 1,690円



春ご馳走天丼 (小) 藪そばセット (みそ汁付)

セット価格 2,040円

※小うどんに替えられます。※(小) 藪そばまたは小うどんは(温・冷)選べます。

お持ち帰り



春のお出かけシーズンにぴったりの「春ご馳走天重弁当」は、お花見やお出かけのお供、手土産にもおすすめです。

春ご馳走天重弁当 (お新香付)

お持ち帰り 1,690円 (1個) デリバリー 2,280円 (1個)

『桜海老のかき揚げそば』

内容：桜海老のかき揚げ・蕎そば（一人前）・長ねぎ・わさび



桜海老のかき揚げそば 930 円

※そば（冷）に替えられます。

※うどん（温・冷）に替えられます。

※お持ち帰りの販売はございません。



そば（冷）



桜海老のかき揚げそば お得なとろろ付 1,090 円

※そば（冷）に替えられます。

※うどん（温・冷）に替えられます。

※お持ち帰りの販売はございません。

【単品】「ブランド豚“ゆめの大地”豚ロース天」や「宗八カレイ」など北海道産食材や春のおすすめ食材をご用意

※入荷状況により、販売を休止させていただく場合がございます。



【春の旬菜】春の味覚を楽しむ旬の野菜を、2つの期間に分けてご用意いたします。

※一部店舗では販売しておりません。仕入状況・販売状況により、予告なく販売を休止・または終了する場合がございます。



【第1弾】2026年3月5日（木）～<なくなり次第終了>

■『たらふの芽』230円

たらふの木に芽吹く若芽です。天ぷらにすることで独特のほろ苦さと心地よい歯ごたえをお楽しみいただけます。

■『ふきのとう』230円

春先に芽を出す『ふきのとう』は、爽やかな香りとほろ苦さが特徴で天ぷらにすることでほっくりとした食感が味わえます。

【第2弾】2026年3月19日（木）～<なくなり次第終了>

■『アスパラ（さぬきのめざめ）』350円

瀬戸内の温暖な気候が生んだ香川県産オリジナルのアスパラガス「さぬきのめざめ」。甘みが強く、柔らかいことが特徴です。

■ロイヤルグループ店舗数

<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル

https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings

〈本件に関するお問い合わせ先（報道関係）〉

ロイヤルホールディングス PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：イーハン（080-9191-3736）、佐藤（080-4638-4751）、児玉（070-3191-4995）、一瀬

e-mail：royalhd@ssu.co.jp

※報道関係者様向けに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。