

土用の丑の日は、サクッと香ばしい「うなぎの蒲焼天」で。
『うなとろ天丼』を 7 月 23 日（木）より数量限定で販売！
～7 月 30 日（木）から『海老と活メ穴子切身の天丼』も登場～

ロイヤルグループが展開する「てんや」は、土用の丑の日にあわせて、2026 年 7 月 23 日（木）より数量限定で『うなとろ天丼』を販売いたします。『うなとろ天丼』は、うなぎの蒲焼をサクとした天ぷらに仕立て、北海道産とろろを添えた一杯です。サクッと軽やかな衣と、うなぎの香ばしさ、旨みをお楽しみいただけます。

また、7 月 30 日（木）からは、ふっくらとした身で上品な味わいの活メ穴子と定番人気の海老を組み合わせた『海老と活メ穴子切身の天丼』も販売いたします。店内での出来立てはもちろん、お持ち帰りでもぜひお楽しみください。



7月26日(木)
土用の丑の日

北海道産
とろろ

うなぎの蒲焼天
天ぷら

うなぎ

うなとろ天丼 1,290円 みそ汁付

うなぎの蒲焼天×2・とろろ

数量限定
販売予定総数 9,800食

※記載の食数は『うなとろ天丼』『うなとろ天丼弁当』を合計した9,800食です。

※画像はイメージです。

※上記画像内の販売予定総数は『うなとろ天丼』と『うなとろ天丼弁当』を合計した食数です。

■『うなとろ天丼』

『うなとろ天丼』は、てんやこだわりのサクッと仕立てた「うなぎの蒲焼天」に、相性抜群の「とろろ」を合わせた贅沢な一杯です。高温で揚げることで蒲焼の香ばしさと旨みを閉じ込め、軽やかな衣の食感とうなぎの濃厚な味わいを同時にお楽しみいただけます。

北海道産とろろと温かいごはんを合わせてお召し上がりいただくことで、うなぎの旨みをより一層引き立てます。また、てんや自慢の甘辛い丼たれには隠し味としてうなぎエキスを使用しており、うなぎとの相性も抜群です。サクとした衣の中に広がるうなぎの豊かな風味と脂の旨みを存分にお楽しみいただける一杯に仕上げました。

また、『うなとろ天丼』は、蕎麦ばまたはうどんとのセットメニューもご用意しております。お好みに合わせて、天丼と麺の組み合わせもぜひお楽しみください。

『うなとろ天井』概要

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※産地表示は原料の産地を表示しています。

『うなとろ天井』

内容：うなぎの蒲焼天×2・北海道産とろろ



うなとろ天井（みそ汁付）
1,290 円



うなとろ天井弁当（お新香付）
お持ち帰り 1,290 円

※お持ち帰り用にはみそ汁は付きません。
※「北海道産とろろ」は別添えです。
※デリバリーでの販売はございません。

【『うなとろ天井』の販売概要】

販売開始日：2026年7月23日（木）～数量に達し次第販売終了

販売予定食数：合計 9,800 食 ※左記の「9,800 食」は『うなとろ天井』と『うなとろ天井弁当』を合計した食数です。

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。

※使用する食材の産地は、仕入れ状況により変更する場合がございます。

＜販売対象外店舗＞

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、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、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店、東松山店、諏訪店、ジョイフル本田富里店、松本双葉店、前橋元総社店、志津店、佐久平店、長野徳間店、川中島店、けやきウォーク前橋店、富山本郷新店、高岡宮田町店、イオンタウン富士南店

※販売内容の詳細は各店舗へお問い合わせください。

■7月30日（木）より『海老と活メ穴子切身の天井』を販売

『海老と活メ穴子切身の天井』は、ふっくらとした身で上品な味わいの活メ穴子と、定番の海老を組み合わせた一杯が登場。活メ穴子は、活メにすることで鮮度と旨みが保たれ、天ぷらにした際のふんわりとした食感をお楽しみいただけます。活メ穴子のやわらかな口当たりと上品な旨み、海老のプリッとした食感を一杯でお楽しみいただける、食べ応えのある一品です。

おすすめ天井 みそ汁付

海老と活メ穴子切身の天井

海老
活メ穴子切身
きす半身
なす
れんこん
いんげん

860円

※画像はイメージです。

『海老と活メ穴子切身の天丼』概要

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。

『海老と活メ穴子切身の天丼』

内容：海老・活メ穴子切身・きす半身・なす・れんこん・いんげん



海老と活メ穴子切身の天丼（みそ汁付）
860 円

お持ち帰り用



海老と活メ穴子切身の天丼弁当（お新香付）
お持ち帰り 860 円 デリバリー 1,160 円
※お持ち帰り用にはみそ汁は付きません。

『海老と活メ穴子切身の天丼』の販売概要

販売開始日：2026年7月30日（木）～

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。※使用する食材の産地は、仕入れ状況により変更する場合がございます。

〈販売対象外店舗〉

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、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、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店

※販売内容の詳細は各店舗へお問い合わせください。

てんやについて

てんやは、新たなブランドコンセプト「**天丼・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、地域の皆様の生活に寄り添う身近なブランドを目指しております。素材の持ち味を丁寧に引き出し、素材本来の魅力を活かした商品づくりを大切に、日本ならではの四季を感じられる旬の食材を取り入れ、季節ごとの喜びを感じていただけるメニューを展開しています。また、そばにもこだわり、てんやの敷そばは、香り・歯ごたえ・コシのバランスがよく、そば本来の甘みを引き立てています。

ロゴを「天丼てんや」から「てんや」へと変更し、専門店としての価値を明確化するとともに、店舗デザインも和モダンな空間へ刷新を進めています。

てんやのリブランディングについて <https://www.tenya.co.jp/changing/>



■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） e-mail： royalhd@ssu.co.jp

担当：二宮（080-7640-0296）、齋藤（080-4653-1655）、宇野、一瀬

※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。