

はりまなだ かき さんま
＜味めぐり＞ 播磨灘産の牡蠣・三陸産秋刀魚・淡路島玉ねぎ など
日本の恵みの天ぷらに瀬戸内レモンを添えた『秋天丼』と『ごちそう天丼』
社内コンテスト 2023 年度金賞『ウチらのカラフル天丼』
9月21日（木）から全国の天丼てんやで販売開始

天丼専門店「天丼てんや」は、日本の恵みを集めた＜味めぐり＞をテーマにした秋キャンペーンを2023年9月21日（木）よりスタートします。播磨灘産の牡蠣、三陸産の秋刀魚、淡路島玉ねぎなどをのつけた『秋天丼』と、天然大海老と穴子、牡蠣を合わせた『ごちそう天丼』が期間限定で登場いたします。また同時期に、全国の店舗スタッフが考案した数々の作品の中から、2023年度の社内コンテストを勝ち抜き金賞に選ばれた『ウチらのカラフル天丼』も販売いたします。



■『秋天丼』 プリプリ食感の「播磨灘産の牡蠣」、秋に食べたい「三陸産秋刀魚」、甘みのある「淡路島玉ねぎのつまみ揚げ（三つ葉入り）」、地魚の旨みを丸ごと味わう「愛媛八幡浜じゃこちくわ」、香り豊かな「まいたけ」などを天ぷらにし、爽やかな「瀬戸内レモン」を添えました。秋の訪れと日本各地の素材の美味しさを感じていただきたい一杯です。

■『ごちそう天丼』 季節感ある素材を贅沢にのつけた「ごちそうシリーズ」。今秋は粒が大きくジューシーな「播磨灘産の牡蠣」、ふっくらとした身の「活メ穴子」、食べ応えのある「天然大海老」に、爽やかな「瀬戸内レモン」と山形県産あつみかぶを使った「赤かぶの酢漬け」を組み合わせました。

■社内コンテスト金賞『ウチらのカラフル天丼』 店舗スタッフが一丸となり新作天丼を提案する「俺と私の天丼コンテスト」。第3回目となる今年は応募総数 88 品から『ウチらのカラフル天丼』が金賞に選ばれました。「チームの団結力」と「美味しい彩り」をテーマに、グリーンと赤が鮮やかな「むきえびとアボカドのかき揚げ」、黄色の「ハーフ玉子」、濃い赤色の「赤ピーマン」、定番の「なす」、そして箸休めに淡い赤色が美しい「赤かぶの酢漬け」を添えました。各素材のカラフルな彩りと美味しさを楽しんでいただけます。

是非、この機会に「天丼てんや」の秋季限定メニューをお楽しみください。

【天丼てんや 秋キャンペーン 販売概要】

販売期間：2023年9月21日（木）～11月中旬予定

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「天丼てんや」 ※販売対象外店舗は4ページに記載

＜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：長田（070-1586-9323）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬、島村 e-mail：royalhd@ssu.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。

天丼てんや 秋キャンペーン 商品概要

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込です。 ※店内商品の天丼はすべてみそ汁付です。

【秋天丼】 日本各地から集めた素材を、瀬戸内レモンで爽やかに！

内容： 播磨灘産の牡蠣、三陸産秋刀魚、
淡路島玉ねぎのつまみ揚げ（三つ葉入り）、
愛媛八幡濱じゃこちくわ（1/2 カット）、
まいたけ、瀬戸内レモン添え



秋天丼（みそ汁付）

920 円

※店内商品の天丼はすべてみそ汁付です。
※お弁当にはみそ汁はつきません。
※サービスセットのお持ち帰りはございません。



秋天丼 プラス秋小鉢
（きんぴら柚子風味）
1,120 円



秋天丼 小そばサービスセット
通常セット価格 1,200 円
→サービスセット価格 1,160 円
※小そばまたは小うどんは（温・冷）選べます。



テイクアウト

秋天丼弁当（お新香付）
テイクアウト 920 円
デリバリー 1,240 円
※お弁当にはみそ汁はつきません。

【食材紹介】 ※写真はすべてイメージです。



播磨灘産の牡蠣（かき）

瀬戸内海東部の兵庫県播磨灘で養殖される牡蠣は、多くの自然に囲まれた播磨灘と、山から川を伝って届く豊富な栄養分に育まれ、1年でふっくら大粒に成長します。旨みがありながらもくせがなく食べやすいのが特徴です。蒸してから天ぷらにすることでふっくらぷりぷりの食べ応えとジューシー感を堪能いただけます。



三陸産 秋刀魚（さんま）

秋の味覚の代表格といわれる「さんま」。てんやで使用するさんまが水揚げされる三陸沖は、黒潮（暖流）と親潮（寒流）が出合う潮目があり多くの魚が集まる世界有数の漁場で知られています。

※さんまの加工地はベトナムです。



淡路島の玉ねぎ

兵庫県の南にある淡路島の玉ねぎは、繰り返し品種改良が行われ高い糖度を持つ全国有数のブランド玉ねぎです。てんやでは爽やかな香りの三つ葉を合わせ玉ねぎの甘さと食感を楽しめるつまみ揚げでお楽しみいただけます。



愛媛八幡濱じゃこちくわ

じゃこ天ぷらのちくわ版ともいえる趣き。見ためは少し黒くて素朴ですが、一味違う味わい深さに「これでなければ!」というファンの多いちくわです。九州のいわしちくわ・山陰のあごちくわに並ぶ愛媛の代表的な「じゃこちくわ」をご賞味ください。 ※写真はじゃこちくわの天ぷらです。

【ごちそう天丼（秋）】 牡蠣と穴子と大海老、大きな素材で食べ応え抜群！贅沢感ある天丼

内容： 播磨灘産の牡蠣、活メ穴子、天然大海老、
赤かぶの酢漬け（山形県産あつみかぶ）、瀬戸内レモン添え



ごちそう天丼（秋）
（みそ汁付）
1,180 円



ごちそう天丼（秋）
小そば（小うどん）セット
1,460 円

※小そばまたは小うどんは（温・冷）選べます。



ごちそう天重弁当（秋）
テイクアウト 1,180 円
デリバリー 1,590 円
※お弁当にはみそ汁はつきません。

【ウチらのカラフル天丼】 「第3回 俺と私の天丼コンテスト」金賞！美味しい彩り

2021 年以降、社内の従業員が自由に商品を考案する「俺と私の天丼コンテスト」を実施し、入賞天丼を商品化しています。第3回となる今年は、店舗対抗での出品へと変更し、店舗ごと一丸となり自身のお店で「お客様のために選んだ素材を調理し提供したい天丼」を考案し、競いました。国内てんや 146 店舗（※2023 年 5 月時点）から募集し応募総数 88 品から最終審査 6 店舗のプレゼンテーション・試食を経て「商品のコンセプト」「開発秘話」「工夫点」等の審査基準で総合点が最も高かった「天丼てんや 竹ノ塚店」考案の『ウチらのカラフル天丼』が金賞に選ばれました。商品名の通り、彩りと味のバラエティを楽しんでいただける天丼です。

内容： むきえびとアボカドのかき揚げ、ハーフ玉子の天ぷら（※）、赤ピーマン、なす、赤かぶの酢漬け
（※）ハーフ玉子に使われている玉子は加工品です。



ウチらのカラフル天丼
（みそ汁付）
830 円



ウチらのカラフル天丼
小そばサービスセット
通常セット価格 1,110 円
→サービスセット価格 1,070 円

※小そばまたは小うどんは（温・冷）選べます。



ウチらのカラフル天丼弁当
（お新香付）
テイクアウト 830 円
デリバリー 1,120 円
※お弁当にはみそ汁はつきません。

【秋小鉢】

きんぴら柚子風味 200 円

ごぼう、にんじん、ねぎを柚子風味で上品に仕上げたきんぴら。
前菜や箸休めによく合います。



【秋のつけ单品】 お好きな天丼や麺類に"のつけ"でも、天つゆや塩で食べても美味しい



播磨灘産の牡蠣
250 円



三陸産秋刀魚
200 円



淡路島玉ねぎのつまみ揚げ
(三つ葉入り)
200 円



愛媛八幡濱じゃこちくわ
(1/2 カット)
150 円

- むきえびとアボカドのかき揚げ 350 円
- 赤ピーマン 130 円
- ハーフ玉子の天ぷら 130 円
- 活メ穴子 300 円
- 天然大海老 500 円

【テイクアウト限定：秋天ぷら盛合わせ】 ご自宅でも日本の恵みを味めぐり！

テイクアウト



秋天ぷら盛合わせ

テイクアウト 1 人前 730 円、2 人前 1,440 円

デリバリー 1 人前 990 円、2 人前 1,940 円

内容 (5 種) :

播磨灘産の牡蠣、三陸産秋刀魚、淡路島玉ねぎのつまみ揚げ (三つ葉入り)、
愛媛八幡濱じゃこちくわ (1/2 カット)、まいたけ

※写真は 2 人前のイメージです。

<天丼てんや 秋キャンペーン 販売対象外店舗>

▼下記の店舗では販売内容が一部異なります。

羽田空港第一ターミナル店、羽田空港第二ターミナル店、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

▼下記の店舗では秋キャンペーン商品の販売はございません。

文京グリーンコート店、上里 SA 店、富士川 SA 店

※販売内容の詳細は各店舗へお問い合わせください。

<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: 長田 (070-1586-9323)、佐藤 (070-1639-9609)、一瀬、島村 e-mail: royalhd@ssu.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。