

TEMPURA TENDON TENYA  
ASAKUSA TOKYO

2014年6月27日

ロイヤルホールディングス株式会社

## 天井てんやが東北エリア初出店 仙台市に「天井てんや仙台一番町店」をオープン 今後も宮城県内でフランチャイズ展開を予定

天井てんやは、東北地方のフランチャイズ一号店として、株式会社こぼやし（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：小林 蒼生）が運営する、「天井てんや仙台一番町店」を7月8日（火）に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133店舗、フランチャイズ9店舗、海外フランチャイズ4店舗の計146店舗※を展開し運営してきました。

昨年は創業25周年を迎え、全国展開を本格化し、大阪・札幌に直営店をオープンしました。国内フランチャイズでは、まず北九州に2店舗を展開し、今年に入り金沢・静岡にもフランチャイズ店を出店。海外では、昨年10月に海外フランチャイズ第一号店となるタイ・バンコクへの出店を皮切りに、現在3店舗を展開しています。今月末にはインドネシア・ジャカルタにも一号店を出店予定です。宮城県では、この度の「天井てんや仙台一番町店」をはじめ、株式会社こぼやしによる出店計画を進めてまいります。

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いただ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。

※2014年6月27日現在



「天井てんや仙台一番町店」内観

### <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](mailto:koho@royal.co.jp)

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

名称：天井てんや仙台一番町店  
所在地：宮城県仙台市青葉区一番町 4-4-29  
最寄り駅：地下鉄南北線 勾当台公園駅  
オープン日：2014年7月8日(火)11:00～  
営業時間：11時～22時(ラストオーダー21:40)  
店舗面積：34.65坪(1階 17.92坪、2階 16.73坪)  
電話番号：022-722-5823  
席数：42席(1階 22席、2階 20席)  
駐車場：なし  
運営：株式会社こぼやし



▲「海幸天井弁当」

## メニュー構成

天井・天ぷらを中心に、うどん・そば、お好み天ぷらのほかビール・日本酒などアルコール飲料を店内で提供しております。テイクアウトでの海幸天井弁当(写真上)や、お得な生ビールセット(写真下)のほか、天ぷら単品の販売もごさいます。



▲「生ビールセット」

## こだわり

低価格で安全安心の美味しさを提供するために、「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、どなた様からも好まれ、飽きずにお召し上がりいただける工夫を重ねています。また、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：『天井(みそ汁付)』500円

海老・いか・きす・かぼちゃ・いんげんの天ぷらがワンコインで楽しめる、創業以来の一番人気、大満足な天井です。



▲「天井」500円

### 商品名：『オールスター天そば』840円

揚げたての天ぷらと二八そばが楽しめる一品。〈海老定番人気の〉のほか、魚介の〈大イカ〉と〈ほたて〉、野菜天ぷら〈まいたけ〉、〈れんこん〉、〈なす〉がセットになり、人気の天ぷらを一度に味わえます。



▲「オールスター天そば」840円

### 商品名：『ピリ辛 キムチローズ豚天井(半熟玉子付)』690円

※期間限定メニューとして、8/6(水)まで販売予定

塩麴に漬け込み、うま味が増した柔らかい四元豚をカラッと揚げ、キムチと絡めました。ピリッとした辛さが食欲を刺激する夏にうれしい季節天井。半熟玉子付がおすすめです。



▲「ピリ辛 キムチローズ豚天井(半熟玉子付)」690円

※価格はすべて税込価格です。