

食欲の秋！天丼てんやの秋限定メニューを9月26日（木）より販売開始

淡路島産玉ねぎ・播磨灘産牡蠣・静岡産幸海老など国産食材を使った『**国産秋天丼**』

ぷりぷり食感の牡蠣とそばを楽しむ『**牡蠣小天丼とそば 1人前セット**』が登場！

天丼専門店「天丼てんや」は、秋の期間限定商品として、淡路島産玉ねぎや播磨灘産牡蠣・静岡産幸海老（ゆきえび）などの国産食材を使った『国産秋天丼』と、ぷりぷり食感の牡蠣を楽しむ、ごはん少なめの小天丼と1人前のそばを組み合わせた『牡蠣小天丼とそば1人前セット』を、9月26日（木）より期間限定で販売いたします。



※画像はイメージです。

**食欲の秋！秋を感じる国産食材がのった限定天丼が登場**

■『国産秋天丼』（画像左）

今年の秋天丼は、食欲の秋に食べたくなる国産食材を使った天丼です。

大きな粒でジューシーな「播磨灘産牡蠣」、しっかりと甘味が特長の「淡路島産玉ねぎと三つ葉のつまみ揚げ」、脂のりの良い「三陸産秋刀魚」、雑味がなく濃厚な旨味が特長の「静岡産幸海老」と香り高い「まいたけ」を天ぷらにし、秋の訪れを感じていただける一杯に仕上がっています。

**秋の味覚・牡蠣の小天丼とそばのセットが新登場！**

■『牡蠣小天丼とそば 1人前セット』（画像右）

『牡蠣小天丼とそば 1人前セット』は、ごはん少なめの牡蠣の小天丼と天丼てんや自慢のそば（1人前）を組み合わせた秋限定のセットです。

ぷりぷり食感の「播磨灘産牡蠣」と甘みのある「淡路島産玉ねぎと三つ葉のつまみ揚げ」、人気食材「なす」がのった牡蠣の小天丼は秋の味覚を楽しめる一杯です。

**ごちそうシリーズに牡蠣や黒鯛などがのった新作が登場**

■『秋 ご馳走天丼』

贅沢な素材をのつけた天丼てんや人気の“ごちそうシリーズ”。秋の新作は、ごちそうシリーズの定番「天然大海老」「活メ穴子」に、「播磨灘産牡蠣」としっかり身が詰まった淡白な味わいの「瀬戸内産黒鯛」の4つの素材がのった豪華な仕上げです。

**【天丼てんや 秋の期間限定商品 販売概要】**

販売期間：2024年9月26日（木）～2024年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>**

▼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

▼下記の店舗では秋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。

## 天井てんや 秋の期間限定商品 商品概要

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※店内商品の天井はすべてみそ汁付です。

### 『国産秋天丼』

内容：播磨灘産牡蠣、三陸産秋刀魚、淡路島産玉ねぎと三つ葉のつまみ揚げ、静岡産幸海老、まいたけ



国産秋天丼（みそ汁付）  
980 円



国産秋天丼サービスセット  
通常セット価格 1,260 円  
→サービスセット価格 1,220 円  
※小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。

テイクアウト



国産秋天丼弁当  
（お新香付）  
テイクアウト 980 円  
デリバリー 1,320 円  
※お弁当にみそ汁はつきません。

### 『牡蠣小天井とそば 1 人前セット』 内容：播磨灘産牡蠣、淡路島産玉ねぎと三つ葉のつまみ揚げ、なす

※ご飯の量はかえられません。



牡蠣小天井とそば 1 人前セット  
950 円  
※そばまたはうどんは（温・冷）選べます。

テイクアウト



牡蠣小天井弁当とそば 1 人前セット（お新香付）  
テイクアウト 950 円  
デリバリー 1,280 円  
※お弁当にみそ汁はつきません。  
※めんつゆ・きざみのり・わさびは別添えです。  
※そばまたはうどんは冷のみです。

### 『秋 ご馳走天井』 内容：天然大海老、活メ穴子、播磨灘産牡蠣、瀬戸内産黒鯛



秋 ご馳走天井（みそ汁付）  
1,480 円



秋 ご馳走天井  
小そば（小うどん）セット  
1,760 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 ご馳走天重弁当（お新香付）  
テイクアウト 1,480 円  
デリバリー 2,000 円  
※お弁当にみそ汁はつきません。

## 『国産秋の天ぷら盛合わせ』

テイクアウト



国産秋の天ぷら盛合わせ 1人前 830円 / 2人前 1,640円

内容：播磨灘産牡蠣、三陸産秋刀魚、淡路島産玉ねぎと三つ葉のつまみ揚げ、静岡産幸海老、まいたけ

※テイクアウト限定

※写真は2人前です(5種×各2)

## 【単品】 秋の味覚「秋刀魚」などの国産食材が勢揃い。おすすめ天ぷらをどうぞ

秋の天ぷら!



※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。※小冊にご確認ください。

## ●ピックアップ食材の紹介 ～静岡産 幸（ゆき）えび～

アルプスの雪解け水が流れ込む天竜川の伏流水で育てられる『幸えび』は「雪」を思わせる透明感のある白さが特徴の国産えび。波や海藻に揺られ育ったストレスフリーな状態で栄養価の高い餌を与えられているため、プリッとした良質な食感と濃厚な旨味が感じられます。また、外部環境に影響を与えない陸上の養殖プールで管理・制御する「完全閉鎖循環式陸上養殖システム」で育てられており、環境負荷低減と食の安心安全を両立した、SDGsにも寄与する食材です。



## 【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収穫した大粒で甘みのある牡蠣は、プリッとした食感とギュッと詰まった旨味が特徴。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。



### 三陸産の秋刀魚（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の海は、親潮（寒流）と黒潮（暖流）がぶつかる世界三大漁場として知られています。豊富なエサで育った三陸産の秋刀魚は脂乗りが最高です。

## ●新登場！

### ロイヤルのスイートポテト×天丼てんや コラボ商品「スイートポテト天ぷら」

ロイヤルグループで食品事業を担うロイヤル株式会社が販売する「ロイヤルのスイートポテト」と「天丼てんや」がコラボレーションし、秋に食べたいスイートポテトの天ぷらに仕上げました。

熱々サクサクの天ぷらの中からとろっと甘いスイートポテトの味わいが口いっぱい広がります。

スイートポテト天ぷら 230円（店内限定）

※テイクアウト・デリバリーでの販売はございません。



## ●天丼てんや毎月恒例！「てんや Week!!」 9月16日（月）～22日（日）実施 お持ち帰り限定「海老といかの上天丼弁当」 710円（税込）→550円（税込）に

●販売していない店舗は以下の通りです。  
【天丼てんや】 諏訪店／松本双葉店／佐久平店／長野徳間店／川中島店／富山本郷新店／仙台六丁の目店／上里SA店／富士川SA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／未来ダイニング 文京グリーンコート店／川崎アゼリア店／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／高岡宮田町店／イオンモール大日店／新千歳空港店  
※名鉄イン名古屋金山アネックス店は朝食時間帯（6:30～9:30）までの間は実施していません。  
【天ぷらてんや】 FKD宇都宮インターパーク店／川越野田店／平塚田村店  
※各自自治体から発表される方針、各施設等の方針、お客様と従業員の安全のため、中止することもございます。ご了承ください。

海老といかの上天丼弁当 710円（税込）→550円（税込）

※テイクアウト限定 ※9月16日～9月22日の期間限定販売価格です。

内容：海老×2・いか・れんこん・いんげん

※これらの商品は割引券・サービス券・クーポン等のご利用はいただけません。

※みそ汁は付きません。（お新香付）

#### <販売対象外店舗>

【天丼てんや】

諏訪店、松本双葉店、佐久平店、長野徳間店、川中島店、富山本郷新店、仙台六丁の目店、上里 SA 店、富士川 SA 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、未来ダイニング 文京グリーンコート店、川崎アゼリア店、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、高岡宮田町店、イオンモール大日店、新千歳空港店

※名鉄イン名古屋金山アネックス店は朝食時間帯（6：30～9：30）までの間は実施していません。

【天ぷらてんや】

FKD 宇都宮インターパーク店、川越野田店、平塚田村店

#### <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）、児玉（070-3119-4995）一瀬（070-3115-6995）、佐藤、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。