

10/21(月)から秋季限定メニュー第二弾スタート
旨みたっぷりの「播磨灘産 かき天井」登場
ミネラル分が豊富で大粒の播磨灘産<蒸しかき>を使用

天井てんやは、10月21日(月)より、「松茸ぎんなん天井」に続く秋季限定メニュー第二弾として、「播磨灘産 かき天井」を販売いたします。

「播磨灘産 かき天井」は、滋養豊富な海として知られる兵庫県播磨灘産の<かき>と共に、<大イカ>や、定番人気の<海老>など海の幸を思う存分お楽しみいただける一品です。昨年に引き続き秋季限定食材として登場する、新鮮で肉厚な播磨灘産<かき>は、ミネラル分が豊富で栄養価も高い人気の食材です。今年は一箇あたりのサイズが昨秋当社販売品比でひとまわり大きくなっており、鮮度の良い大粒な身をふっくらと蒸した<かき>を仕入れ、揚げています。むき身にしてすぐに最新の蒸し器でスチーム加工して<蒸しかき>にすることによって一層柔らかさが増し、ぷりぷりした食感と凝縮した旨味が引き立ち、ジューシーでクリーミーな味わいが口いっぱいに広がります。大ぶりで柔らかく大イカも一緒にお楽しみください。食欲が増すこの季節、秋限定メニュー「播磨灘産 かき天井」をぜひご賞味ください。

天井てんやは、常にお客様に満足いただけるよう、おいしく、かつ安全・安心なメニューを季節に合わせてご提供してまいります。

【商品概要】

- 販売期間 : 「播磨灘産 かき天井」
2013年10月21日～11月27日(予定)
- 実施店舗 : 天井てんや 131店舗(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



<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

株式会社ブラップジャパン 担当 五味渕、大木、山口
TEL : 03-4580-9104 / FAX : 03-4580-9130 / e-mail : royalholdings@ml.prap.co.jp

【秋季限定メニュー第二弾】

「播磨灘産 かき天井」

◆商品名：「播磨灘産 かき天井」

（お持ち帰り商品名：「播磨灘産 かき天井弁当」）

新鮮でクリーミーなくかき>のコクと旨味を堪能できる天井です。<かき>のほかにも柔らかなく大イカ>、不動の人気を誇る<海老>のほか、<まいたけ><いんげん>も盛り合わせ、海の幸の旨味と野菜の味わいをお楽しみいただけます。

■価格

- ・播磨灘産 かき天井（みそ汁付き） 830円（税込）
- ・播磨灘産 かき天井弁当（お新香付き） 830円（税込）

<季節限定 単品メニュー>

- ・播磨灘産 蒸しかき 150円（税込）・大イカ 180円（税込）

※単品メニューもお持ち帰りいただけます。



▲「播磨灘産 かき天井」

おかげさまで25周年、毎月18日はてんやの日
10月も「^{サンキュー}390天井」(税込390円)販売いたします

天井てんやよりお知らせ メニュー改定のご案内

マスコミ報道等でもありますように、昨今の円安の進行により各種原材料の高騰、および漁獲量の大幅減少により、従来のような食材調達に極めて困難な状況となっております。特に「海老」につきましては、主要な生産国で、早期死亡症候群(EMS)を発症し、世界的に海老不足となり、従来の2倍近い高値が続いております。てんやで使用している「海老=ブラックタイガー」は、ベトナムのメコン川河口のマンガローブを利用し、稚海老の時から水揚げまで天然(自然)に近い状態で育てる『粗放養殖』で安全・安心に育てております。今回病気が発生している集約養殖の海老(バナメイ種)の減産により、海老全体の相場が高騰しているものです。当社におきましても諸経費の削減をはじめ、企業努力をしておりますが、10月21日(月)より一部商品を改定させていただくことにいたしました。

何卒、ご理解を賜り、一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

【主なメニュー改訂内容】

◇ 販売終了

- ・上天井（同弁当） →
- ・海老天そば（同うどん） →

◇ 新発売

- ・海老大イカ天井（同弁当） 590円（税込）
- ・野菜天そば・うどん 650円（税込）
- ・海鮮かき揚げ天井（同弁当） 680円（税込）



▲「海老大イカ天井」



▲「野菜天そば」

