

TEMPURA TENDON TENYA  
ASAKUSA TOKYO

2014年4月11日

ロイヤルホールディングス株式会社

## 天井てんや北陸初出店 金沢市内に「金沢高尾台店」をオープン 今後も石川・富山エリアでフランチャイズ展開を予定

天井てんやは、4月20日（日）に、株式会社源（本社：富山県富山市、代表取締役社長：源和之）が運営する、北陸地方のフランチャイズ1号店「金沢高尾台店」を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131店舗、フランチャイズ7店舗、海外フランチャイズ2店舗の計140店舗※を展開し運営してきました。

平成元年に東京駅八重洲地下街に1号店を出店して以来、25周年を迎えた昨年より、天井てんやは全国展開を本格的にスタートいたしました。国内では大阪・札幌での直営店出店をはじめ、北九州エリアではフランチャイズ店舗を拡大し、海外では海外1号店としてタイに出店いたしました。この度の「金沢高尾台店」を皮切りに、株式会社源によるフランチャイズ展開で、石川県・富山県をはじめとする北陸地方の出店を計画しています。

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4月10日現在



店舗外観



店内画像

### <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)

株式会社源 営業本部 直営店部 担当 齊藤  
TEL : 076-429-3322 / e-mail : [eigyouto@minamoto.co.jp](mailto:eigyouto@minamoto.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](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「金沢高尾台店」  
所在地：石川県金沢市高尾台3丁目68  
オープン日：2014年4月20日（日）11：00～  
営業時間：11時～23時（ラストオーダー22：40）  
店舗面積：137.08㎡（41.46坪）  
駐車場：14台  
電話番号：076-296-2228  
席数：49席（カウンター9席 テーブル40席）  
運営：株式会社源



▲「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)や天ぷら盛合わせ(写真下)、天ぷら単品の販売もごさいます。



▲「お得天ぷら盛合わせ」

## こだわり

低価格で安全安心の美味しさを作るために、「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、どなた様からも好かれ、飽きられずお召し上がりいただける工夫を重ねています。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：『海老穴子天井（みそ汁付）』790円

※季節の天井（期間限定メニュー）として5月28日まで販売予定

新鮮な活メ穴子を香ばしく揚げた<活メ一本揚げ穴子>、定番人気の<海老>のほか、しょうがのピリッとした風味がクセになる<あさり<と紅しょうがのつまみ揚げ>、<海苔>、<ししとう>、<かぼちゃ>を使った盛り沢山の限定天井です。



▲「海老穴子天井（小そばセット）」  
1,000円

### 商品名：『ふもと赤鶏天井（半熟玉子、みそ汁付）』690円

※季節の天井（期間限定メニュー）として5月28日まで販売予定

フランスをルーツに持ち、風味豊かできめ細やかな肉質が特長の佐賀県育ち<ふもと赤鶏>のとり天、コリコリの<なんこつ入り赤鶏つくね>のほか、<れんこん>、<いんげん>を盛り合わせた一品。まろやかな半熟玉子付がオススメです。



▲「ふもと赤鶏天井（半熟玉子付）」  
690円

※価格はすべて税込価格です。