

TEMPURA TENDON TENYA
ASAKUSA TOKYO

2015年5月21日

ロイヤルホールディングス株式会社

大阪初のフランチャイズ店 国内最大規模の地下街に誕生 クリスタ長堀に「天井てんや」オープン 今後も関西エリアでフランチャイズ展開を予定

天井てんやは、大阪初のフランチャイズ店として、エコプランニング・マルシェ株式会社（本社：大阪市淀川区、代表取締役社長：横山 健彦）が運営する、「天井てんやクリスタ長堀店」を6月2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 146 店舗、フランチャイズ 15 店舗、海外フランチャイズ 8 店舗の計 169 店舗※を展開し運営してきました。

天井てんやは平成元年に東京駅八重洲地下街に 1 号店を出店、25 周年を迎えた一昨年からは全国展開を本格的にスタートしました。直営店では、札幌・大阪・福岡に出店、フランチャイズでも、仙台・名古屋・群馬など各地に続々と出店しています。海外では、タイに 4 店舗、インドネシアに 3 店舗を展開しており、今年 4 月にはフィリピンへも初出店しました。このたびオープンする「天井てんやクリスタ長堀店」は、直営店「天井てんや難波御堂筋店」に続く、大阪府内 2 店舗目となります。今後は、東北地方や四国地方などにも出店を予定しており、より多くの皆さまに天井てんやの味をお届けできるよう努めて参ります。

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ます。

※2015年5月21日現在



店舗外観（イメージ）



店舗内観

<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

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

店舗概要

名 称：天井てんやクリスタ長堀店
所 在 地：大阪府大阪市中央区南船場2丁目 長堀地下街2号 No.16
最 寄 り 駅：堺筋線・長堀鶴見緑地線 長堀橋駅 徒歩3分
御堂筋線・長堀鶴見緑地線 心斎橋駅 徒歩5分
四つ橋線 四ツ橋駅 徒歩10分
オープン日：2015年6月2日(火) 午前11時
営業時間：11時～23時(ラストオーダー22:30)
店舗面積：16.22坪
電話番号：06-6282-2048
席 数：21席(カウンター7席、テーブル14席)
駐 車 場：なし
運 営：エコプランニング・マルシェ株式会社



▲「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や、お得な生ビールセット、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。定番人気の〈海老〉のほか、魚介の〈大イカ〉と〈ほたて〉、野菜天ぷら〈まいたけ〉、〈くれんこん〉、〈いんげん〉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

※価格はすべて税込です。