

天井てんやの秋限定メニュー、10月20日(金)からスタート! 海鮮食材カルテットが共演『秋の海鮮天井』 初登場! 鴨天を堪能する『鴨天井』『鴨天せいろ蕎麦』 出前館のデリバリーサービスも関東圏の7店舗で展開開始

天井てんやは、10月20日(金)から季節限定メニューとして、『秋の海鮮天井』『鴨天井』、『鴨天せいろ蕎麦』を販売します。また同日より、日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』(<http://demaecan.com>)を通じて、関東の計7店舗(立川南店は先行実施)にてデリバリーサービスを開始します。

『秋の海鮮天井』は、季節の魚介で例年大人気の「播磨灘産かき」、天井てんや初登場となる「赤魚(あかうお)」、「海老」、「大イカ」の4種の海鮮が井の上を彩る一品です。「かき」は、瀬戸内海育ちでふっくら蒸し上げた「播磨灘産 一年珠かき®」を、昨年より1サイズアップでご提供。肉厚でクリーミーな身が特長で、鮮度の良い状態で蒸しあげること、プリプリとした食感をお楽しみいただけます。てんや初登場の「赤魚」の天ぷらは、肉厚で、ふっくらほくほくとした食感が特長です。こちらは尾付き半身でご提供します。

人気の肉天井シリーズは、天井てんや初となる『鴨天井』。旨みたっぷり、香りも豊かな合鴨ロースのスモークの天ぷら、つくね、鴨と相性のいい長ねぎと、秋を感じる银杏をかき揚げにして添えました。鴨エキスと柚子を使い、「鴨鍋風」に仕上げた特製だれとの相性も抜群です。さらに、冷たい二八そばと合鴨ロース天を、鴨の旨みが凝縮した熱々のつけ汁でいただく『鴨天せいろ蕎麦』も提供します。

また、2017年10月20日(金)より、日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』に出店し、7店舗にてデリバリーサービスを開始します。天井てんやのデリバリーは、本年7月20日より立川南店をテスト店舗として開始していますが、テスト販売の好評を受け、恵比寿店や大宮東店を始めとする6つの「天井てんや」の拠点でも、『出前館』からの受注を拡大することとなりました。



▲播磨灘産「かき」

【『秋の海鮮天井』『鴨天井』『鴨天せいろ蕎麦』販売概要】

販売期間: 10月20日(金)~11月23日(木・祝)(予定) / 販売時間: 各店舗の営業時間内

販売店舗: 『秋の海鮮天井』 国内天井てんや 195店舗(予定)

※東京競馬場店・海ほたるPA店・上里SA店・刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店では販売いたしません

『鴨天井』『鴨天せいろ蕎麦』 国内天井てんや 193店舗(予定)

※東京競馬場店・海ほたるPA店・上里SA店・羽田空港第1ビル店・羽田空港第2ビル店・

刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店では販売いたしません

※新千歳空港店では『鴨天せいろ蕎麦』の販売はございません。

※天ぷらてんやでは一部価格が異なります

【デリバリーサービス実施概要】

開始日: 10月20日(金)~ / 受付時間: 11:30~21:00 (一部店舗により異なります)

実施拠点: 恵比寿店(東京都渋谷区)、中野店(東京都中野区)、高円寺店(東京都杉並区)、町田東店(東京都町田市)、ポーノ相模大野店(神奈川県相模大野市)、大宮東店(埼玉県さいたま市)

<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 齋藤、横山、五味淵

TEL: 03-4580-9105 / FAX: 03-4580-9131 / e-mail: royalholdings@ml.prap.co.jp

新鮮魚介カルテットが共演！ 『秋の海鮮天丼』

■販売期間

2017年10月20日(金)～11月23日(木・祝)(予定)

■天ぷら素材内容

播磨灘産かき・赤魚・海老・大イカ・いんげん

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・秋の海鮮天丼(みそ汁付き) 860円 **オススメ!**
※+150円でみそ汁をしじみ汁に替えられます
- ・秋の海鮮天丼と小そばセット 通常価格 1,110円⇒サービス価格 980円
(天丼+小そばまたは小うどん(温・冷)のセット)
※セットにみそ汁は付きません

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・秋の海鮮天丼弁当(お新香付き) 860円

<季節限定 単品メニュー>

- ・播磨灘産かき 180円
- ・赤魚 150円



▲秋の海鮮天丼



▲秋の海鮮天丼サービスセット(冷小そば)



▲播磨灘産「かき」

合鴨の天ぷらの旨みと香りを楽しむ一品 『鴨天丼』『鴨天せいろ蕎麦』

■販売期間

2017年10月20日(金)～11月23日(木・祝)(予定)

■天ぷら素材内容

・鴨天丼
合鴨ロース4枚・合鴨つくね・ねぎと銀杏のかき揚げ・いんげん
特製たれ+刻み柚子

・鴨天せいろ蕎麦
合鴨ロース4枚・合鴨つくね・いんげん
冷たい二八そば+温つけ汁

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・鴨天丼(みそ汁付き) 780円 **オススメ!**
※+150円でみそ汁がしじみ汁に替えられます
- ・鴨天せいろ蕎麦 780円

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・鴨天丼弁当(お新香付き) 780円 **オススメ!**

<季節限定 単品メニュー>

- ・合鴨ロース 100円
- ・合鴨つくね 130円
- ・ねぎと銀杏のかき揚げ 130円



▲鴨天丼



▲鴨天せいろ蕎麦



▲合鴨ロース

天井てんや × 出前館のデリバリーサービス 10/20(金)より関東圏の7店舗で提供開始

■店舗情報の詳細

受付時間:11:30~21:00(予定)

定休日:元日

最低注文条件:お届けは税込 1,500 円~(配達料除く)

配達料:300 円

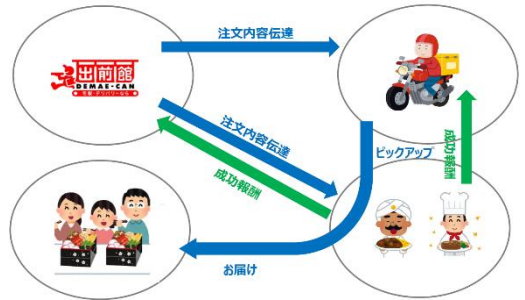


■シェアリングデリバリー™とは

『出前館』に注文が入ると、該当店舗と配達を行う拠点(以下「シェアデリ拠点」)に直ちに注文が入り、店舗は指定時間に料理を仕上げます。その後、配達には新聞販売店 ASA を始めとするシェアデリ拠点が所有するバイクや電動自転車と配達員で行います。シェアリングデリバリー™を行うエリアは、『出前館』の持つ日本最大級のデリバリーのデータベースによって、適切な配達エリアが設定され、なおかつ、各飲食店舗のジャンルによって売上を予測することができます。それにより、シェアデリ拠点においても効率的な配達が可能となり、採算化が図れるメリットがあります。

本サービスを導入することにより、店舗は新たに配達人員を採用しなくてもデリバリーサービスを実施できます。また『出前館』をご利用されるお客様にとっては、これまで以上に多様なジャンルのデリバリーをご注文できるようになります。

※本ニュースリリースに記載されている会社名および商品・サービス名は、各社の商標または登録商標です。



【株式会社テンコーポレーション 概要】

設立:1989年4月20日

資本金:1億円

本社所在地:〒111-0032 東京都台東区浅草 1-10-2 YS-1ビル 10F

代表者:代表取締役社長 用松 靖弘

URL:<http://www.tenya.co.jp/company/>

概要:天井てんや、天ぷらてんやの運営

【『出前館』とは】

『出前館』(<https://demaecan.com/>)はアクティブユーザー数238万人、15,411店舗以上(2017年9月末時点)の加盟店を有する、自宅やオフィスで食事をする際に便利な日本最大級の宅配ポータルサイトです。サイトに訪れるユーザーは、ピザ・弁当・中華・寿司・洋食・和食・エスニック・カレー・ハンバーガー・デザート・酒・ネットスーパーなど、多数のジャンルの出前サービス店舗から、メニューや"現時点でのお届けまでの待ち時間"等の情報を見て、特典付きで注文をすることができ、月間約40億円の出前が『出前館』を通じて行われております(平成28年10月~平成29年9月末までの平均値)。注文してから最短20分で商品が届くというスピード感のあるインターネットショッピングサイトです。

【夢の街創造委員会株式会社 概要】

(コード番号:2484 東京証券取引所 JASDAQ 市場)

所在地:(大阪本社)〒541-0056 大阪市中央区久太郎町3-6-8 御堂筋ダイワビル8階

(東京本社)〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-1 丸の内トラストタワーN館15階

代表者:代表取締役社長 中村 利江

WEBサイト:<http://www.yumenomachi.co.jp/>

事業概要:日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』<https://demaecan.com/>の運営

資本金:11億1,330万円(2017年8月末現在)

設立年月日:1999年9月9日