

天丼てんや 初夏限定メニューを4月25日（木）から販売開始

銚子産真いわし・兵庫県産ほたるいか・国産ヒラメの『初夏の海鮮天丼』と
北海道産肉厚帆立・天然大海老・活メ穴子の豪華な『ご馳走天丼』登場！

天丼専門店「天丼てんや」は、初夏の期間限定商品として、銚子産真いわし・兵庫県産ほたるいかなど、国産の海鮮が贅沢にのった『初夏の海鮮天丼』と、北海道産肉厚帆立・天然大海老・活メ穴子と豪華な食材が揃った『ご馳走天丼』を4月25日（木）より販売いたします。また、昨冬販売時にもご好評をいただいた『たれづけ海老づくし天丼』も同日より期間限定で復活いたします。



※画像はイメージです。

日本の美味しい海鮮を贅沢に味わう、限定商品が登場

■『初夏の海鮮天丼』 ※はじかみ添え（画像左）

「初夏の海鮮天丼」には、初夏に旬を迎え脂のりが良い「銚子産真いわし」と、小粒でプリプリした食感の「兵庫県産ほたるいか」、淡泊な白身の「国産ヒラメ」を贅沢に。いずれも国産を使用しています。「兵庫県産ほたるいか」は相性のよい「三つ葉」と「紅しょうが」でかき揚げに。鮮やかな彩りとシャキッとした歯応えが特長の「ひらさやいんげん」も添えました。

北海道産肉厚帆立など、

贅沢な素材が揃う「ごちそうシリーズ」も初夏仕様に

■『ご馳走天丼』 ※はじかみ添え（画像右）

初夏の「ごちそうシリーズ」は旨味が凝縮した大粒の「北海道産肉厚帆立」と、食べ応え充分の「天然大海老」と「活メ穴子」で贅沢感を味わえる仕上がりに。一つ一つの天ぷら素材が大きく素材そのものの旨味を存分に味わっていただけます。海外から訪れるお客様にもおすすめめの天丼です。

どちらにも添えられた「はじかみ」の爽やかな辛みが初夏らしさとお口の中をさっぱりさせ、よい箸休めとなっています。

昨冬限定だったあの人気商品がバージョンアップして復活

■大好評のたれづけシリーズ『たれづけ海老づくし天丼』

天ぷらに甘辛い丼たれをまわせ、しっかりとした味付けが人気の“たれづけシリーズ”。昨年冬に好評だった「たれづけ海老づくし天丼」が期間限定で復活。「海老」2尾、「むきえびとまいたけのつまみ揚げ」に加え、新たに「ひらさやいんげん」を組み合わせました。

【天丼てんや 初夏の期間限定商品販売概要】

販売期間：2024年4月25日（木）～2024年6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が一部異なります。

新千歳空港店、羽田空港第一ターミナル店、羽田空港第二ターミナル店、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

▼下記の店舗では初夏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、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。

天丼てんや 初夏の期間限定商品概要

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

『初夏の海鮮天丼』

内容：銚子産真いわし、ほたるいかのかき揚げ（三つ葉と紅しょうが入り）、国産ヒラメ、ひらさやいんげん、はじかみ



初夏の海鮮天丼 (みそ汁付)
950 円



初夏の海鮮天丼 サービスセット
通常セット価格 1,230 円
→サービスセット価格 1,190 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



初夏の海鮮天丼弁当 (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。

『ご馳走天丼』

内容：北海道産肉厚帆立、天然大海老、活メ穴子、はじかみ



ご馳走天丼 (みそ汁付)
1,280 円



ご馳走天丼
小そば (小うどん) セット
1,560 円
※小そばまたは小うどんは(温・冷)選べます。
※セットのお持ち帰りはございません。

テイクアウト



ご馳走天重弁当 (お新香付)
テイクアウト 1,280 円
デリバリー 1,730 円
※お弁当にみそ汁はつきません。

『たれづけ海老づくし天丼』

内容：海老 2 尾、むきえびとまいたけのつまみ揚げ、ひらさやいんげん



たれづけ海老づくし天丼
(みそ汁付)
920 円



たれづけ海老づくし天丼 サービスセット
通常セット価格 1,200 円
→サービスセット価格 1,160 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



たれづけ海老づくし天丼弁当
(お新香付)
テイクアウト 920 円
デリバリー 1,240 円
※お弁当にみそ汁はつきません。

『初夏天ぷら盛合わせ』

テイクアウト



初夏天ぷら盛合わせ 1人前 760円 / 2人前 1,500円

内容：銚子産真いわし、ほたるいかのかき揚げ（三つ葉と紅しょうが入り）、
国産ヒラメ、ひらさやいんげん

※テイクアウト限定

※写真は1人前です(4種×各1)

【单品】 初夏のおすすめ天ぷらと小鉢をどうぞ



兵庫県産 税込 350円

ほたるいかのかき揚げ
〈三つ葉と紅しょうが入り〉



税込 200円

銚子産 真いわし



税込 250円

国産 ヒラメ



名前の由来
お姫様のように大切に育てられた
白く輝くおいしいえび

税込 180円

鹿児島県産 白姫えび
白姫えびは、株式会社ニッスイの登録商標です。



税込 230円

初夏小鉢
ほたるいかの
辛子酢味噌がけ

※入荷状況により販売を休止いたします。※写真はイメージです。

●ピックアップ食材の紹介① ～千葉県銚子港水揚げ「真いわし」～

『初夏の海鮮天丼』や単品でお楽しみいただける「真いわし」は、
千葉県の銚子港で水揚げされ、脂のりがよく、鮮度も味も抜群な食材です。
ロイヤルグループの購買担当が年月をかけ、天ぷらに適した素材を探求し、
産地の皆さまと共に開発を続けることで、てんやに適したサイズと数量を十分に揃えるこ
とが可能となり、商品化が実現しました。
てんやの「真いわし」は、水揚げ翌日すぐに開き加工を行うことで鮮度が良く、身の色に
くすみがなく美しい状態が保たれます。初夏を感じる「真いわし」を、ぜひお楽しみくださ
い。



※画像はイメージです。

●ピックアップ食材の紹介② ～鹿児島県産「白姫えび®」～

初夏の単品として販売する「白姫えび®」は、株式会社ニッスイ様が鹿児島県にある
陸上の養殖施設（南九州市^{えいぎやう} 穎娃町）で育てたバナメイエビです。管理環境下の屋
内施設内のいけすで微生物の力で水質を保ちながら必要最小量の海水で育ててい
ます。一般的なエビの養殖方法より飼育に使う水や排水の量が大幅に削減できるた
め、環境負荷が少ないのが特徴です。

お姫様のように大切に育てられた白姫えび®の、強い甘みと旨みをお楽しみください。

※白姫えび（竜宮の白姫えび）は、株式会社ニッスイの登録商標です。

※数に限りがございます。また、当日の入荷状況により販売をしていない店舗もございます。

販売状況については各店舗へお問い合わせください。（一部店舗では販売しておりません）



※画像はイメージです。

<参考> 食べて応援 日本の恵み「Good JAPAN」企画について



美味しい日本の水産物を使用したメニューをロイヤルグループの各ブランドで提供

ロイヤルグループでは、長年に亘り当社の食のクオリティーを支えていただいている漁業関係者様の状況を踏まえ、国産食材を応援する「Good JAPAN」企画を実施しています。

ロイヤルグループ全体で日本の水産物を積極的に使用し国内消費を伸ばすことで、漁業関係者様を応援したいと考えております。

天井てんやでは、初夏限定の下記商品が「Good JAPAN」企画対象商品です。

- 『初夏の海鮮天丼』
- 『ご馳走天丼』 ※北海道産肉厚帆立のみ
- 単品『兵庫県産ほたるいかのかき揚げ（三つ葉と紅しょうが入り）』
 - ※ほたるいかのみ
 - 『銚子産真いわし』
 - 『国産ヒラメ』
 - 『白姫えび®』
 - 『初夏小鉢（ほたるいかの辛子酢味噌和え）』 ※ほたるいかのみ



※白姫えび（竜宮の白姫えび）は、株式会社ニッスイの登録商標です。

<参考リリースリンク（2023年10月5日配信）>

https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news_20231005.pdf

<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）、一瀬（070-3115-6995）、佐藤（070-1639-9609）、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。