

## 天井てんやで暑気払い！2025年7月18日（金）より こだわりの製法でふっくらとした食感に仕上げた鹿児島県産うなぎを使用した 『うなぎと海老の天井』『うなぎ天井』が数量限定で登場！

ロイヤルグループが展開する天井・天ぷら専門店「天井てんや」は、土用の丑の日に合わせた限定メニューとして、鹿児島県産うなぎの蒲焼きを使用した『うなぎと海老の天井』と『うなぎ天井』を2025年7月18日（金）より計8,200食の数量限定で販売いたします。

豊かな水資源と温暖な気候に恵まれた環境で育ち、こだわりの製法でふっくらとした食感に仕上げた「鹿児島県産うなぎの蒲焼き」を使用した期間限定の商品が登場します。この季節ならではの味わいを、ぜひお店やご自宅でお楽しみください。



※画像はイメージです。

### “鹿児島県産うなぎ”の蒲焼きを使用した天井が期間限定で登場！

#### ■『うなぎと海老の天井』、『うなぎ天井』

土用の丑の日にあわせて、鹿児島県産うなぎの蒲焼きを天ぷらで存分にお楽しみいただける一杯を期間限定で販売いたします。ふっくらとした食感の鹿児島県産うなぎの蒲焼きを衣で包みカラッと天ぷらに。錦糸卵を敷いたご飯の上に贅沢にのせました。美味しさにこだわった鹿児島県産うなぎならではの上品な脂は、天ぷらとの相性がよく、うなぎ本来の旨みが口の中に広がります。「天井てんや」自慢の甘辛たれには隠し味として「うなぎのエキス」を使用しているため、うなぎとの相性も抜群です。さらに、「天井てんや」定番の海老の天ぷらをつけた、見た目も贅沢な一杯『うなぎと海老の天井』もご用意いたしました。

#### 【限定商品 販売概要】

販売期間：2025年7月18日（金）～数量に達し次第販売終了

販売予定食数：合計8,200食

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「天井てんや」

※販売予定食数は販売店舗のうなぎの納品数を「うなぎと海老の天井」「うなぎ天井」「うなぎと海老の天重弁当」「うなぎ天重弁当」で使用する量で換算した合計食数です。

※店舗により販売数量が異なります。数量に達し次第、予告なく販売を休止または終了いたします。

詳細は各店舗へお問い合わせください。

※デリバリー、モバイルオーダーでの販売はございません。

#### <販売対象外店舗>

▼下記の店舗では期間限定商品の販売はございません。

新千歳空港店、弘前店、仙台六丁の目店、けやきウォーク前橋店、前橋元総社店、群馬館林店、東松山店、上里SA店、志津店、ジョイフル本田富里店、未来ダイニング 文京グリーンコート店、羽田空港第2ターミナル店、羽田空港第1ターミナル店、高岡宮田町店、富山本郷新店、川中島店、長野徳間店、佐久平店、松本双葉店、諏訪店、富士川SA店、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店、フジグラン神辺店、松江店

※販売内容の詳細は各店舗へお問い合わせください。

# 【天井てんやの期間限定商品 ピックアップ食材のご紹介】

## 鹿児島県産うなぎ

鹿児島県は、全国の養殖うなぎの約 40%を生産する日本最大のうなぎの名産地です。

今回天井てんやで使用する「株式会社 薩摩川内鰻」の鹿児島県産うなぎは、ロイヤルグループの企画・購買担当者が現地足を運び、品質を確認したおすすめの食材です。

「株式会社 薩摩川内鰻」ホームページ：

<https://www.satsumasendaiunagi.jp/index.html>



※画像はイメージです。



川内川イメージ ※株式会社 薩摩川内鰻ホームページより

### ●「株式会社 薩摩川内鰻」美味しさへのこだわり

「株式会社 薩摩川内鰻」の鰻は厳しい独自の品質基準のもと、1尾1尾の健康状態をチェック、新鮮で元気な活鰻だけを選別します。

厳しく選別された良質な活鰻は、熟練した職人の手で素早く、手際良くさばき、最新機器とこだわりのタレでふっくら美味しく焼き上げます。

電気ヒーターラインを導入した焼きラインで、備長炭が一番近い波長により焼き目が細かく、芯からしっかり焼き上げます。

しっかり火が通った白焼うなぎは、蒸し機を通ったのち、過熱水蒸気焼成機へと進み、再度焼き上げます。

最高蒸気温度は 300 度以上。過熱水蒸気により素早く熱が伝わるため、旨みと風味をしっかり閉じ込め、ふっくら柔らかく仕上がります。

### 業界初

のこだわり



※株式会社 薩摩川内鰻ホームページより

## 天丼てんや 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。 ※お弁当にみそ汁はつきません。  
※うなぎの薄腹、中心、尻尾のいずれかを提供します。部位は選べません。

### 『うなぎと海老の天丼』

内容：鹿児島県産うなぎの蒲焼天、海老、錦糸卵



うなぎと海老の天丼（みそ汁付）  
2,500 円

テイクアウト



うなぎと海老の天重弁当（お新香付）  
テイクアウト 2,500 円

### 『うなぎ天丼』

内容：鹿児島県産うなぎの蒲焼天、錦糸卵



うなぎ天丼（みそ汁付）  
2,300 円

テイクアウト



うなぎ天重弁当（お新香付）  
テイクアウト 2,300 円

#### 〈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：イーハン（080-9191-3736）、佐藤（080-4638-4751）、児玉（070-3191-4995）、一瀬  
e-mail：[royalhd@ssu.co.jp](mailto:royalhd@ssu.co.jp)

※報道関係者様向けに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。