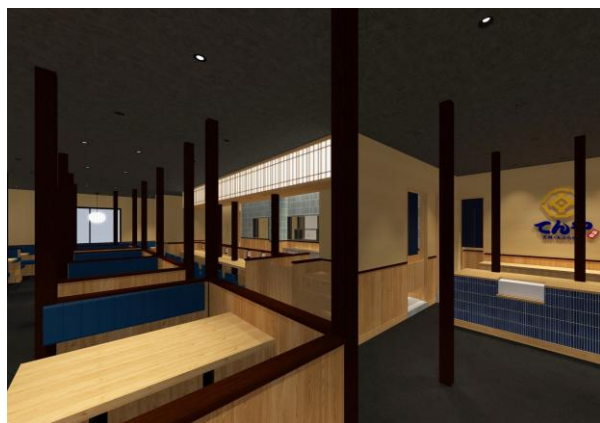


高知県内に初出店！専門店の味をお値打ち価格で 天井・天ぷら専門店「てんや高知インター店」 11 月 27 日（木）オープン

ロイヤルグループの天井・天ぷら専門店「てんや」は、2025 年 11 月 27 日（木）、高知県高知市に高知県内初出店となる「てんや高知インター店」をオープンいたします。「てんや高知インター店」は、フランチャイズパートナーの株式会社カワマートダイニング（本社：高知県四万十市有岡 31-1、代表取締役：川間 凡也）により運営されます。



＜店舗外観イメージ＞



＜店舗内観イメージ＞

■ てんやの取り組みについて

てんやは、首都圏を中心に約 150 店舗を展開する天井・天ぷら専門店チェーンのパイオニアです。1989 年 9 月に東京駅八重洲地下街に 1 号店を開業して以来、日本の伝統的な食文化である「天井・天ぷら」の大衆化をコンセプトにお値打ち価格でありながら高品質な天井・天ぷらを提供するチェーンを目指してまいりました。

2013 年から全国展開と海外出店を本格的に開始し、現在では国内 145 店舗（直営店 112 店舗／フランチャイズ 33 店舗*）、海外フランチャイズ 21 店舗と国内外合計 166 店舗（2025 年 11 月 14 日時点）を展開しています。

*グループ内フランチャイズ含む（未来ダイニング 文京グリーンコート店除く）

■ 高知県初出店となる「てんや高知インター店」

今回オープンする「てんや高知インター店」は、高知県内初出店となります。今後も同エリアでのフランチャイズ展開を予定しており、より多くの皆さまにてんやの天井・天ぷらや天ぷらによく合う蕎麦・うどんを提供してまいります。

店舗のデザインは創業以来大切にしてきた藍・きび・朱の色を活かし、落ち着きと親しみを感じられる和モダンなデザインとしております。ご家族連れやグループでのご利用はもちろん、少人数向けのカウンター席もご用意しております。ご自宅や職場へのお持ち帰りなど様々なシーンに合わせ、お楽しみください。

てんやは“あなたの街の「てんや」です”をスローガンに、地域の皆さまの心を満たす温かな存在となるべく、美味しい商品と温かなおもてなしの提供に努めてまいります。

■ オープン時における営業について

誠に恐縮ながら、開店当初の 2025 年 11 月 27 日（木）よりしばらくの間は、多くのお客様のご来店が見込まれるため、お客様へのスムーズな商品提供とサービス維持のため、提供メニューを限定して営業させていただきます。お客様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。詳細につきましては、てんや公式ホームページにて順次お知らせいたします。

てんや公式ホームページ お知らせ：<https://www.tenya.co.jp/release/>

■店舗概要

店 舗 名 : てんや高知インター店
所 在 地 : 高知県高知市高埴 13-12
ア ク セ ス : JR 高知駅から約 2.4km
オープン日 : 2025 年 11 月 27 日 (木) 午前 10 時 30 分
営 業 時 間 : 10 時 30 分～22 時 (ラストオーダー 21 時 30 分)
店 舗 面 積 : 43 坪
電 話 番 号 : 088-884-8818
席 数 : 50 席 (カウンター 8 席、テーブル 42 席)
駐 車 場 : 22 台 (うち 2 台は軽自動車専用)



■メニュー構成とてんやのこだわり

メニュー構成

てんやの人気の商品は天井と天ぷらや天ぷらによく合うそば・うどんです。小鉢メニュー、アルコール類も提供いたします。また、お持ち帰り用の天井弁当や天ぷら盛合わせ、ひとつからお持ち帰りいただける単品の天ぷらも販売しております。日本ならではの四季・旬を感じる季節ごとの期間限定の商品もおすすめです。

こだわり

安全で高品質な食材を安定的に提供するために、てんやではロイヤルグループの独自のルートで調達した食材を使用しています。

【天ぷら粉と油へのこだわり】天ぷらの命とも言える、粉と油。創業以来使用されている天ぷら粉は、株式会社日清製粉ウエルナと共同開発を重ねてきた「てんや」オリジナル配合の粉です。油も創業当初より日清オイリオグループ株式会社に特注し、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植物油を使用し、どなたからも飽きられず、好き嫌いなくお召し上がりいただける工夫を重ねています。

【オートフライヤーと安全性】天ぷらを揚げる上で、一番難しくそして重要なのが「温度」と「時間」です。てんやは、高品質の天ぷらを手頃な価格で安定提供できるよう、オートフライヤーを独自開発しました。また、てんやオリジナルのオートフライヤーにおいては廃油が出にくい等、環境にやさしい設計を施しています。てんやは、安全で高品質な食材と調理で、お客様が安心して楽しめる商品をご提供いたします。

【おすすめメニュー】

※画像はイメージです。 ※価格は税込です。

商品名 : 天井 (みそ汁付) 620 円

海老・いか・きす※・かぼちゃ・いんげんが楽しめるてんやの定番商品です。

※きすは、半身を使用しています。

※きすには、小骨の一部が残っている場合がございますのでご注意ください。

※きすは海域やエサにより旬に個体差があります。ご了承ください。



商品名 : 海老といかの上天ぷらと藪そば 970 円

更科・砂場と並ぶ「江戸そば御三家」のひとつである「藪そば」と海老×2・いか・れんこん・いんげんの天ぷらがセットになったメニュー。

香りが歯ごたえ、コシのバランスがよく、そばの甘味が引き立つ「藪そば」は、てんやのキリッと立たせた醤油風味のめんつゆとの相性もより良く、天井や天ぷらの美味しさをより一層引き立たせます。



〈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

※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。