

てんや初登場！『てんや流 冷や汁うどん』や『^{かつお}鰹の冷やしそば』など

夏限定メニューを6月11日（木）より販売開始

ロイヤルグループが展開する「てんや」は、2026年6月11日（木）から9月下旬まで、夏限定メニューを販売いたします。本格的な夏の到来を感じる季節に向け、てんや初登場となる『冷や汁』にうどんを合わせた『てんや流 冷や汁うどん』や『鰹の冷やしそば』など、暑い日にもさっぱりと楽しめる冷たい麺メニューをご用意いたします。さらに、てんやの夏の定番メニュー『たれづけ大江戸天丼』もラインアップします。



※画像はイメージです。

日本各地の魅力をメニューを通じてお届けする、ロイヤルグループの企画『Good JAPAN』より、瀬戸内産「真鯛」や、昨年の発売時にも好評だった「とろ〜り旨なす[®]」、「鰹のたたき」といった国産食材を使用したメニューを展開。店内はもちろん、お持ち帰り先でもこの時期ならではの味わいをぜひお楽しみください。

■『てんや流 冷や汁うどん』（画像左）

てんや初登場となる『てんや流 冷や汁うどん』は、細部までこだわり抜いて誕生した自信の新作です。甘みがありながらもさっぱりとした口当たりの九州の麦味噌をベースに、瀬戸内産「真鯛」や「きゅうり」、「なす」を合わせ、旨みと清涼感のある味わいに仕上げました。つるりとした喉ごしのうどんとともに、暑い日でも軽やかに楽しみいただけます。

さらに、天ぷらには「海老」「いんげん」に加え、加熱すると果肉がとろけるようにやわらかく、ジューシーな甘みが特徴の「とろ〜り旨なす[®]」を使用。『冷や汁』に天ぷらをつけて味わうことで、コクとさっぱり感のバランスをより一層お楽しみいただけます。暑さで食欲が落ちがちな時期にもびったりな、てんやならではの新しい夏の味わいをご堪能ください。

■『鰹の冷やしそば』（画像中央）

ほどよい脂の旨みと爽やかな風味の鰹を香ばしく仕上げた「鰹のたたき天ぷら」に、加熱するととろけるようにやわらかく甘みが引き立つ「とろ〜り旨なす[®]」、ふくらとした身の「きす半身」の天ぷらを添え、てんや自慢の藪そばとともにさっぱりとしながらも満足感のある一杯に仕上げました。暑い日が続く夏には、のどごし良く楽しめる「冷やし」でのご注文がおすすめです。

※「とろ〜り旨なす[®]」はトキタ種苗株式会社の商標登録です。

■『たれづけ大江戸天丼』（画像右）

2007年から販売しているてんやの夏を代表する人気商品。大きくふくらとした「活メ一本穴子」、しっかりとした食べ応えある「大いか」、そして定番人気の「海老」と「いんげん」を香ばしく揚げ、甘辛い丼たれにくぐらせました。コク深い味わいと軽やかな食べ心地で、暑い季節でも食欲をそそる天丼です。



※画像はイメージです。

■ 2種の穴子を楽しめる「ご馳走天丼」の新作や、ご家庭で楽しむ季節のお持ち帰りまで！

食べ応え抜群の「天然大海老」や、ふっくらやわらかな食感の「活メ一本煮穴子」などを贅沢に盛り込んだ“ごちそうシリーズ”から、『穴子2種のご馳走天丼』が登場。「活メ一本煮穴子」と「穴子切身」の2種類の穴子を一度にお楽しみいただけます。また、期間限定の天ぷらをご家庭でも味わえる『夏の天ぷら盛合わせ』をはじめ、単品の天ぷらもお持ち帰りでご用意。ご自宅でも、季節ならではの味わいをお楽しみいただけます。

【てんや夏の期間限定商品のご紹介】

※産地表示は原料の産地を表示しています。

冷や汁

宮崎の郷土料理をイメージし、瀬戸内産「真鯛」を使用した“冷や汁”です。九州の麦味噌を使用し、ごまの風味を合わせ、コクがありながらもやさしい甘みのある味わいに仕上げました。具材には、「きゅうり」や「なす」などを使用し、暑い時期でもさっぱりと食べやすい一杯に。味噌とごまの味わいが広がる冷や汁は、サクサクとした軽やかな食感の天ぷらと相性抜群です。また、うどんを冷や汁につけて食べることで、味噌とごまの風味を楽しみながら、最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。

鰹のたたき天ぷら（国産）



鰹のたたきの天ぷらは、実は高知の地元の人や、ツウの間で「刺身で食べるより好きかもしれない」「余ったたたきを最高に美味しく食べる裏技」として大絶賛される食べ方。生よりも味が濃く、香り豊かで食感もお楽しみいただけます。今回は蕎麦と合わせ鰹節も加えることによりかつおの風味を目一杯お楽しみいただける商品に仕上がっております。

【夏の期間限定商品 販売概要】

販売期間：2026年6月11日（木）～9月下旬予定

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てんや

※仕入状況・販売状況により、予告なく販売を休止・または終了する場合がございます。

※使用する食材の産地は、仕入れ状況により変更する場合がございます。



Good JAPAN

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力を届けるロイヤルグループの企画です。

Hospitality Restaurant

Royal Host



<販売対象外店舗>

▼下記の店舗では販売内容・価格が一部異なります。

新千歳空港店、羽田空港第1ターミナル店、羽田空港第2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、未来ダイニング 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。

てんや 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。

『てんや流 冷や汁うどん』

内容：海老・とろ〜り旨なす[®]・いんげん・1人前うどん



初登場

てんや流 冷や汁うどん 1,260 円

- ※藪そばに替えられます。
- ※冷や汁には瀬戸内産「真鯛」、「きゅうり」「なす」が入っています。
- ※お持ち帰りの販売はございません。



冷や汁（単品） 550 円

- ※瀬戸内産「真鯛」、「きゅうり」「なす」「豆腐」「ねぎ、生姜」が入っています。
- ※天丼、定食をご注文の方はプラス 400 円でみそ汁を『冷や汁』に替えられます。

『鰹の冷やしそば』 内容：鰹のたたき天ぷら・とろ〜り旨なす[®]・きす半身・鰹節



初登場

鰹の冷やしそば 960 円

- ※うどんに替えられます。
- ※藪そばまたはうどんは（冷・温）選べます。
- ※お持ち帰りの販売はございません。

『たれづけ大江戸天丼』

内容：活メ一本穴子・海老・大いか・いんげん・広島菜



たれづけ大江戸天丼（みそ汁付）
1,160 円



たれづけ大江戸天丼
（小）藪そばサービスセット（みそ汁付） 1,470 円

- ※（小）うどんに替えられます。 ※（小）藪そばまたは（小）うどんは（冷・温）選べます。

お持ち帰り



たれづけ大江戸天丼弁当
お持ち帰り 1,160 円 デリバリー 1,570 円
※お持ち帰り商品にみそ汁は付きません。

『穴子2種のご馳走天丼』 内容：天然大海老・活メ一本煮穴子・穴子切身・きす半身・いんげん



穴子2種のご馳走天丼 (みそ汁付)
1,690 円

お持ち帰り



穴子2種のご馳走天重弁当 (お新香付)
お持ち帰り 1,690 円 (1 個) デリバリー 2,280 円 (1 個)
※お持ち帰り商品にみそ汁は付きません。

■ 一部グランドメニューおよび価格改定のお知らせ

2026 年 6 月 11 日 (木) より、一部グランドメニューおよび商品価格の改定を実施いたします。『いづり天丼』は終売となり、新たに『元祖てんやの天丼』や『てんやの特上天丼』などを販売いたします。また、『オールスター天丼』は税込 830 円から税込 860 円へ価格を改定いたします。詳細につきましては、6 月 11 日 (木) 以降、てんや公式ホームページ内メニューページをご覧ください。

■ 日頃の感謝を込めた限定企画

①「三重県産あおさのみそ汁」提供

同日 (2026 年 6 月 11 日 (木)) より、日頃の感謝を込めて、店内にてすべての天丼・麵セット・天ぷら定食・単品の「みそ汁」を、香り豊かな「三重県産あおさ」を使用した「三重県産あおさのみそ汁」として提供いたします。磯の風味がふわりと広がる、特別な味わいをぜひお楽しみください。

なお、「三重県産あおさのみそ汁」は全国の対象店舗合計で約 146,000 食限定で提供いたします。詳細は、てんや公式ホームページのお知らせをご確認ください。

※店内限定商品です。

※一部店舗では実施しておりません。



②「てんや Week!!」を 6 月 15 日 (月) ~6 月 21 日 (日) に実施

「てんやの上天丼弁当」^{※1} (通常価格 税込 760 円) をお持ち帰り限定で特別価格の税込 600 円で販売する「てんや Week!!」を実施いたします。また、期間中に「税込 50 円引き券」を対象店でプレゼントいたします^{※2}。詳細は、てんや公式ホームページのお知らせをご確認ください。

※1 2026 年 6 月 11 日 (木) のグランドメニュー改訂に伴い、商品内容を一部変更いたします。

※2 「税込 50 円引き券」は、店舗により配布しない・ご利用いただけない店舗がございます。

また、配布数量は店舗により異なり、なくなり次第終了となります。あらかじめご了承ください。

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

店内メニュー : <https://www.tenya.co.jp/menu/>

お持ち帰りメニュー : <https://www.tenya.co.jp/takeout/>



『てんや』について

てんやは、新たなブランドコンセプト「**天井・天ぷらを食べる喜び**」でより幅広い**お客様の心を豊かに**」を掲げ、地域の皆様の生活に寄り添う身近なブランドを目指しております。素材の持ち味を丁寧に引き出し、素材本来の魅力を活かした商品づくりを大切に、日本ならではの四季を感じられる旬の食材を取り入れ、季節ごとの喜びを感じていただけるメニューを展開しています。また、そばにもこだわり、てんやの藪そばは、香り・歯ごたえ・コシのバランスがよく、そば本来の甘みを引き立てています。

ロゴを「天井てんや」から「てんや」へと変更し、専門店としての価値を明確化するとともに、店舗デザインも和モダンな空間へ刷新を進めています。

てんやのリブランディングについて <https://www.tenya.co.jp/changing/>



■ロイヤルグループ店舗数 <https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings

〈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） e-mail : royalhd@ssu.co.jp

担当：二宮（080-7640-0296）、齋藤(080-4653-1655)、宇野、児玉、一瀬

※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。