



2019年3月19日  
ロイヤルホールディングス株式会社

## 鹿児島県内に初出店 高品質の天ぷらをお求めやすい価格でご提供 『天井てんや イオンタウン始良店』 3/29(金)オープン

### 今後も鹿児島県内でフランチャイズ展開を予定

天井てんやは、鹿児島県内の初出店として、株式会社財宝(本社:鹿児島県鹿屋市・代表取締役社長:水迫正章)が運営する『天井てんや イオンタウン始良店』を3月29日(金)にオープンします。

天井てんやは、日本の伝統的な食文化である「天ぷら」の大衆化をコンセプトに、高級専門店では味わえなかった高品質の天井・天ぷらを、清潔な店舗・気持ちの良いサービス・お値打ちの価格で提供しています。1989年、東京駅八重洲地下街に第1号店を出店したことに始まり、これまで関東を中心に直営店150店舗・フランチャイズ54店舗・海外フランチャイズ22店舗の計226店舗を展開し運営してまいりました。

創業25周年を迎えた2013年からは全国展開を本格的に開始し、札幌・大阪・福岡・仙台・名古屋・静岡・松山・弘前・諏訪・広島など各地へ積極的に出店しています。海外では、タイに10店舗・フィリピンに9店舗・香港に1店舗・台湾に2店舗を展開しています。今回オープンする『天井てんや イオンタウン始良店』は、鹿児島県内で初の出店となります。今後も同エリアでフランチャイズ展開を予定しており、より多くのお客さまに天井てんやの味をお届けできるよう努めてまいります。

天井てんやは「あなたの街のてんやです」をモットーに、地域のお客さまに喜んでいただけるよう感謝の気持ちを忘れず、お客さまの感動づくりに挑戦し続ける店舗運営を目指します。



▲天井(みそ汁付き・税込540円)



▲店舗イメージ



#### 【店舗概要】

- 名称：天井てんや イオンタウン始良店
- 所在地：鹿児島県始良市西餅田264-1 イオンタウン始良 西街区3F フードコート
- 最寄り駅：JR日豊本線「帖佐駅」より徒歩約10分・南国交通「イオンタウン始良前」バス停下車すぐ
- オープン日：2019年3月29日(金)
- 営業時間：10:00～21:00(ラストオーダー20:30)
- 席数：フードコート 480席
- 電話番号：0995-73-4001
- 運営：株式会社財宝

#### <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](mailto:koho@royal.co.jp)  
株式会社プラップジャパン 担当 朝比奈、五味渕、野村  
TEL : 03-4580-9105 / FAX : 03-4580-9131 / e-mail : [royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto:royalholdings@ml.prap.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

## おいしい天井・天ぷらをお値打ち価格で 【天井てんや おすすめメニュー】



### 天井(みそ汁付き) 540円(税込)

創業時より不動の人気！海老・いか・白身魚・かぼちゃ・おぐらの天ぷらをリーズナブルな価格でお楽しみいただける、てんやの看板メニューです。

※たれ多め・少なめ加減します。



### 天井弁当 540円(税込)

てんやの看板メニューをお持ち帰り！定番メニュー「天井」のおいしさをそのまま詰め込んだお弁当です。場所を選ばずてんやの天井をお楽しみいただけます。

※お弁当にみそ汁はつきません。

※たれ多め・少なめ加減します。



### 天ぷらそば/天ぷらうどん(冷・温) 720円(税込)

「天井」にプラス 180円で、天ぷらそば/うどんへの変更が可能です。天ぷらをさっぱりと堪能したい方におすすめ。それぞれ温・冷をお選びいただけます。

### 【オープニングセールを実施 4日間限定で「天井」や「上天丼」がお得に！】

オープン日の3月29日(金)から4月1日(月)の4日間限定で、「天井(みそ汁付き)」を通常540円→500円(税込)、「上天丼(みそ汁付き)」を通常690円→600円(税込)、「新オールスター天井」を通常720円→700円(税込)でそれぞれご提供します。この機会にぜひ、てんやの人気メニューをご賞味ください。

### 【メニュー構成】

揚げたての天ぷらを、天井・定食・うどん・そばなど、お客様のお好みに合わせて提供しています。お持ち帰りの天井弁当や、盛り合わせ天ぷら単品販売もごさいます。

### 【こだわり】

お手頃価格で安全安心の美味しさを提供するために、食材を厳選し、加工から供給に至るまで独自のルートによるネットワークを確立しています。天ぷらにとって粉と油は命です。創業以来、天ぷら粉は日清製粉様と共同開発を重ねてまいりました。油も創業当初より日清 oillio 様に特注し、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健康的な低吸油の植物油を使用し、どなた様からも好まれ、飽きずにお召し上がりいただける工夫を重ねています。また、オートフライヤー(天ぷら自動揚げ機械)においても廃油がほとんど出ない等、環境にやさしい設計を施しています。