

『口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻』を2月1日(月)・2日(火)に販売

天壇グループ全店舗でテイクアウト・店内で提供、1月9日(土)より予約受付開始

～2021年の節分は124年ぶりに2月2日、丑年にちなみ牛肉入り恵方巻で無病息災祈願～

1965年の創業以来「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』(運営:株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳)は、2月1日(月)・2日(火)の2日間限定で『天壇特製恵方巻』通常サイズ1本 880円(税込)、ハーフサイズ1本 440円(税込)を販売します。それに伴い1月9日(土)より天壇グループ全店舗で予約受付を開始します。



今年2021年は立春が2月3日(水)のため、124年ぶりに2月2日(火)が節分の日となります。恵方は「南南東やや南」です。

「節分」は、古来より、病気や災害などは鬼の仕業とされていたため、鬼に豆を投げつけることで病気や災害を追い払い、福を呼び込むとされてきた風習のひとつです。現在では立春の前日に無病息災を願い「豆まき」や「恵方巻」を食べる行事とされており、「恵方巻」は節分の時期にその年の恵方を向き、願いを込めて無言で1本を切らずに「丸かぶり」して食べると縁起が良いとされています。

『天壇特製 恵方巻』は、丑年にふさわしい牛肉を使った焼肉店の恵方巻です。七福にちなみ、天壇秘伝の甘辛いもみだれをまぶして焼き上げた「天壇特製焼肉」をメインとし、「もやしナムル」、「ほうれん草ナムル」、「厚焼玉子」、「味付椎茸」、「人参」、「胡瓜」の7種を巻き込んでいます。具材を包むご飯はごま油と塩で味付けした韓国海苔風味で、それを焼海苔で巻いて提供します。一般的な韓国海苔は、表面にごま油が塗られているため、恵方巻のように「丸かぶり」する際に手が汚れますが、本商品では手を汚さずに韓国海苔の風味を再現するため、このような製法を採用しています。

また、恵方巻の正しい食べ方とされている「丸かぶり」を想定し7種の具材でボリューム満点でありながら、食べやすい太さに仕上げています。さらに約18cmの通常サイズと約9cmのハーフサイズの2サイズを提供することで女性や子供でも、「丸かぶり」に挑戦しやすくしています。

天壇グループでは、2017年より『天壇特製 恵方巻』を全店舗で販売しています。各店舗ごとで受注生産制にすることで、出来立ての味と食品ロスを抑えた提供を実現し、年々リピーターが増えている人気メニューです。本商品はテイクアウト提供のほか、店内飲食時にも提供します。

【天壇特製『恵方巻』販売概要】



- 予約開始:2021年1月9日(土)
- 販売日:2021年2月1日(月)、2日(火)
- 取り扱い店舗:天壇グループ全店(東京・京都・滋賀 計10店舗)
- 販売価格:1本880円(税込)、ハーフサイズ440円(税込)
- 予約方法
店頭・電話にて予約受付(当日販売も可)
※予約・受渡し時間は店舗営業時間内
※当日の注文の場合、仕入れの都合上売り切れの可能性あり
※注文数が20個以上の場合、要問い合わせ

【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965年1月

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は1人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど^{*1} 牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいて参りました。

その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。

京都では「洗いダレ」と呼ばれるタレを提供する焼肉店が多くありますが、天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。

*1 総務省統計局 家計調査(平成27年(2015年)~29年(2017年)平均)より

【店舗一覧 天壇グループ 全10店舗】

1)「焼肉の名門 天壇」8店舗

[京都]

祇園本店(075-551-4129)/西院店(075-321-4129)
桂五条店(075-392-4129)/The Dining 山科店(075-501-4129)
北山店(075-707-4129)



[滋賀]

草津店(077-565-4129)

[東京]

銀座店(03-5551-1129)/赤坂店(03-5575-5129)

▲京都 祇園本店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2店舗

[京都]

竹田店(075-645-4129)/宇治小倉店(0774-24-4129)

URL <https://www.tendan.co.jp/>

運営会社 株式会社 晃商

本社所在地 京都市東山区宮川筋1丁目221

代表者 代表取締役社長 新井 義淳

資本金 3,000万円

ご取材に関するお問い合わせ先

「焼肉の名門 天壇」広報 (株晃商 内) 担当:日谷(ヒダニ)

TEL:075-531-1120(直通) MOB:080-7208-8622 MAIL:hidani@k-kosho.co.jp