

長期化するコロナ下で拡大傾向の中食需要を受け、テイクアウト商品を強化  
1～2 人前で手軽な『天壇おうち焼肉 コンパクト』6 月 1 日(火)京都・滋賀で新発売  
同時に期間限定のテイクアウトメニュー販売を東京含む全店舗で延長し、巣ごもり消費に対応

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、緊急事態宣言下におけるテイクアウト需要の高まりを受け、単身世帯や二人世帯向けのメニュー『天壇おうち焼肉 コンパクト』全 4 種を 6 月 1 日(火)より京都・滋賀の合計 8 店舗にて販売開始します。

また例年、期間限定販売だったテイクアウト商品を、今年は緊急事態宣言下の中食需要に対応するため、東京・京都・滋賀の全店舗で期間を延長し販売します。



▲『天壇おうち焼肉 コンパクト』全 4 種 3,780 円～5,400 円(税込)

昨今のコロナウイルス感染拡大防止のため、飲食店では営業時間短縮の要請を受け、時短営業を行っています。これにより、外食中心の食生活だった人や帰宅時間が遅い人などを中心に、食事の用意が困難な「食事難民」が急増しています。また、「巣ごもり」のため在宅時間が増加したことから、家庭で食事をする機会が増え、家事の負担増加も問題視されています。

天壇では、巣ごもり消費によるテイクアウト需要の増加に応えるため、昨年 4 月より自宅で本格的な焼肉を楽しめる『天壇おうち焼肉セット』を販売し、11 月からは食事シーンや購入者の好みに合ったメニュー提案や食べ方を提案する『おうち焼肉コンシェルジュ』のサービス提供も開始しました。

『天壇おうち焼肉セット』は数種類のお肉を盛り合わせた 3～4 人前の焼肉セットで、家族や友人と自宅や BBQ などでも楽しめると評判でした。その一方、少量から購入したい、おうち一人焼肉をしたい、といった声も多く寄せられるようになりました。

これらの顧客ニーズに応え、単身世帯や二人世帯向けに、5～6 種類のお肉を盛り合わせた 1～2 人前の焼肉セット『天壇おうち焼肉 コンパクト』シリーズ 4 種を京都・滋賀の店舗限定で新発売します。

また、コロナの影響が長期化する中、引き続き拡大傾向の中食需要に応え、「食事難民」の解決や家事の負担軽減に繋げるため、例年は期間限定販売だったテイクアウトメニューを、今年は緊急事態宣言下の中食需要に対応するため、東京・京都・滋賀の全店舗で期間を延長し販売します。

## 【商品概要】

看板メニューの天壇ロースをはじめ、人気部位を組み合わせた全4種。肉には部位専用の自家製もみだれと天壇の代名詞「お出汁のようなつけたれ」が付属し、自宅でも手軽に「お出汁で食べる京都焼肉」を楽しめる。

商 品 名：天壇おうち焼肉 コンパクト(1～2人前)

各種詳細：



### ■カジュアルパック

販売価格:3,780 円(税込)

セット内容：

天壇ロース/天壇カルビ/上タン/ハラミ/トントロ/上ミノ/焼野菜/  
お出汁のようなつけたれ/部位別自家製もみだれ



### ■レギュラーパック

販売価格:4,320 円(税込)

セット内容：

天壇ロース/天壇カルビ/上タン/上ミノ/ハラミ/テッチャン/  
お出汁のようなつけたれ/部位別自家製もみだれ



### ■スペシャルパック

販売価格:4,860 円(税込)

セット内容：

天壇ロース/天壇カルビ/上タン/ハラミ/和牛三角カルビ/  
お出汁のようなつけたれ/部位別自家製もみだれ



### ■プレミアムパック

販売価格:5,400 円(税込)

セット内容：

天壇ロース/上タン/ヘレ/ハラミ/カイノミ/和牛三角カルビ  
お出汁のようなつけたれ/部位別自家製もみだれ

※プレミアムパックは焼肉の名門 天壇 祇園本店、西院店、桂五条店、山科店、北山店、草津店のみの販売

## 【取り扱い店舗】

焼肉の名門 天壇 祇園本店/焼肉の名門 天壇 西院店/焼肉の名門 天壇 桂五条店/  
焼肉の名門 天壇 TheDining 山科店/焼肉の名門 天壇 北山店/  
焼肉の名門 天壇 草津店/焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 竹田店/  
焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 宇治小倉店

## 【予約・注文方法】

電話・店頭にて予約受付。当日来店時の販売も可能。

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。

## 【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\*<sup>1</sup> 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おります。

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。天壇は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。

\*<sup>1</sup>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・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店  
滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

### 2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2 店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

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



▲京都 祇園本店

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