

2 種類の『^{こうふく}口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻』を 2 月 2 日(水)・3 日(木)に新発売
多様な顧客ニーズを反映し地域別に具材を改良、1 月 11 日(火)より予約受付開始
～関西は牛肉を楽しむ恵方巻、関東は京都らしさを味わえる恵方巻をテーマに地域限定販売～

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 2 日(水)・3 日(木)の 2 日間、『関西版 口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻』と『関東版 口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻』の 2 種類を各地域限定にて販売します。それに伴い、天壇グループ全店舗で 1 月 11 日(火)より予約受付を開始します。



新型コロナウイルス変異株による感染者増加傾向に伴う外出自粛等により、「自宅で特別な時間を過ごしたい」という巣ごもり需要が今後もある程度継続されることが予測されます。

天壇では、2017 年より節分に恵方巻 1 種類を天壇グループ全店舗で販売してきましたが、顧客の声等を鑑み、今年は出店エリアにより異なるニーズに応えるべく、地域別に具材を改良した『関西版 口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻(以下、関西版)』、『関東版 口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻(以下、関東版)』の 2 種類を各地域限定にて販売します。焼肉を主軸に、各地域の顧客ニーズに合った恵方巻に仕上げています。

関西版は肉々しさを感じられるよう、国産牛肩ロース芯を 100g使用し、お肉の量を約 1.4 倍に増量しました。カットの仕方を変えることで食べ進めるごとに異なる食感を楽しんでいただけます。

一方関東版では、店頭人気メニューの「ミルフィーユコース」を丁寧に焼き上げ、「聖護院大根」と「紅くまり大根」使用した自家製の千枚漬けと巻き上げることで、京都らしさを感じられる上品な恵方巻に仕上げました。

具材を包むご飯は、ごま油と岩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。

天壇特製恵方巻は、毎年好評の季節商品です。昨年は巣ごもり消費の影響もあり、販売本数は例年の約 2.3 倍に増加しました。本商品はテイクアウト限定商品です。予約受付は受取日前日まで受け付けます。

【口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻 販売概要】

■販売日:2022 年 2 月 2 日(水)、3 日(木)

■予約期間:2022 年 1 月 11 日(火)～受取日前日まで

■予約方法:店頭・受取店舗へ電話にて予約受付 ※予約、受渡し時間は各店舗営業時間内

■商品概要



<断面拡大画像>



<断面拡大画像>



【関西版 口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻】

■価格:1 本 1,300 円(税込)、ハーフサイズ 720 円(税込)

国産肩ロース芯、厚焼玉子、ほうれん草ナムル、茹で人参を岩塩、ごま油、胡麻で味付けしたご飯、焼海苔で巻き上げている。国産肩ロース芯はリブロースに近い部位で程よくサシがはいっているため、滑らかな食感とジューシーさが味わえる。カットの仕方を変えることでボリューム感が増し、食感の違いを楽しむ一品。

■取り扱い店舗:関西計 8 店舗

焼肉の名門 天壇 祇園本店 (075-551-4129)

焼肉の名門 天壇 西院店 (075-321-4129)

焼肉の名門 天壇 桂五条店 (075-392-4129)

焼肉の名門 天壇 The Dining 山科店 (075-501-4129)

焼肉の名門 天壇 北山店 (075-707-4129)

焼肉の名門 天壇 草津店 (077-565-4129)

焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 竹田店
(075-645-4129)

焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 宇治小倉店
(0774-24-4129)

【関東版 口福を呼ぶ 天壇特製 恵方巻】

■価格:1 本 3,600 円(税込)

天壇人気メニューのミルフィーユロース、自家製の千枚漬け 2 種、厚焼玉子、大葉を岩塩、ごま油、胡麻で味付けしたご飯、焼海苔で巻き上げている。仕上げに金箔と木の芽を飾り付け笹の葉に包んで提供する。

自家製の千枚漬けは聖護院大根と紅くるり大根を店舗で漬けている。紅くるり大根の鮮やかさと食感の違いを楽しめ、牛肉の脂をさっぱりと感じさせてくれる。その上品な口当たりに京都らしさを感じながら、最後まで飽きることなく恵方巻を楽しむ一品。

※ミルフィーユロース…薄切りにしたロースを 3 層に重ね、焼き上げることで、通常のロースでは味わうことのできないような柔らかさと肉汁を楽しむ一品。発売以来ファンが増え続けている、天壇人気メニューの一つ。

■取り扱い店舗:関東計 2 店舗

焼肉の名門 天壇 銀座店 (03-5551-1129)

焼肉の名門 天壇 赤坂店 (03-5575-5129)

【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「つけたれ」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。

*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/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



▲京都 祇園本店

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

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:pr@k-kosho.co.jp