

天井・天まぶし
天吉屋
TEN・KICHI・YA

10月5日(金) 国内1号店グランドオープン
豪快な天井を、お手頃に。

株式会社ワンダーテーブルは、2012年10月5日(金)、新業態となる天井専門店『天吉屋(てんきちや)』の国内1号店を新宿西口にオープンします。

■ **豪快な天井を、お手頃に。**

天井は、日本を代表する食でありながら、意外に食べる機会の少ないメニューのひとつです。高品質な天井を日常的な食事として気軽に楽しんでもらいたいという思いを込め、この度、新しいスタイルの天井専門店をオープンすることとしました。

■ 『天吉屋』の4つのこだわり

1. “豪快”

看板メニューの「天井」には、業界では珍しく、4本の海老を2本ずつ並べて揚げた「いかだ揚げ」と、丸ごと「1本揚げ」した大穴子を使用し、豪快と見た目の迫力にこだわります。

2. “王道”

魚河岸から直送した活きの良い食材をはじめ、油、粉、米、タレなどは、天井との相性を最重視し、徹底的に王道であることを追求しています。

3. “お手頃”

「天井」には、6種類の天ぷらに加え、切干大根を使った自家製のお漬物を付け、850円というお手頃な価格でご用意します。

4. “業界初”

名物「天まぶし」は、天ぷら、天井、天茶漬けと、一度に3つの食べ方で楽しめる、『天吉屋』の完全オリジナルメニューです。



※写真はイメージです。

■ **海外を視野に国内1号店**

今回オープンする国内1号店は、海外へ展開することを視野に入れ、日本のパイロットショップとして位置付けています。2013年には、台湾にアジア1号店をオープンし、その他アジア諸国にも出店を計画しています。『天吉屋』は、世界に通用するグローバルブランドとして成長させていく予定です。

【メニューコンセプト】

『天吉屋』には2つの看板メニューがあります。ひとつは「天井」です。「天井」には、海老のプリプリとした食感を楽しんでいただくため、4本の海老を2本ずつ並べて揚げた「いかだ揚げ」を使用します。さらに、丸ごと「1本揚げ」した大穴子、イカ、半熟玉子、インゲン、焼き海苔などを乗せ、とても豪勢に仕上げています。これに切干大根を使った自家製のお漬物がついて850円というお値段は、きっと驚きを感じていただけるでしょう。もうひとつは名物「天まぶし」です。天ぷらは、4本の海老を使用した「いかだ揚げ」に、穴子、イカと玉ねぎのかきあげ、キス、インゲン、焼き海苔を盛合わせ、これにご飯とお出汁を添えて提供します。はじめは天つゆで「天ぷら」としてさっぱりと、次に「天井」としてしっかりと、最後に濃厚な鰹出汁を掛けて「天茶漬け」としてさらさらと、一度に3つの食べ方で楽しめる天吉屋のオリジナルメニューです。サイドメニューには、100円の根菜のけんちん味噌汁をご用意しています。鰹出汁と鶏出汁のダブル出汁に、大根、人参、ごぼうなどの根菜の旨味を加えた具たくさんのお味噌汁です。夜はランチと同様に、「天井」や「天まぶし」をご提供しますが、天ぷらや一品料理をつまみにして、お酒もお楽しみいただけます。



天井 850円(税込)

※写真はイメージです。



天まぶし 1,100円(税込)

※写真はイメージです。



【店名】

店名の『天吉屋』には、「天ぷら」の“天”の字に、食べたお客様に幸運が訪れて欲しいとの思いを込め、“吉”の字を合わせています。天井や天ぷらファンの方はもちろん、新宿を拠点とする買い物客やビジネスパーソンからも愛される、毎日でも食べたい天井専門店を目指します。

天井・天まぶし
天吉屋
TEN・KICHI・YA

【素材】

『天吉屋』は使用する全ての素材にこだわっています。海老や大穴子などの食材は、魚河岸から直送し、豪快をポイントに厳選しています。天ぷらに使用する油は、天ぷらの王道である「胡麻油」をベースに、香りと油切れの良さにこだわり、独自にブレンドしています。粉は、天ぷらの油切れと香ばしさを出すため、オリジナルの粉を組合せています。タレは、鰹出汁の風味と昆布の旨味を引き出した秘伝のタレをご用意します。お米は、低温保管、産地精米を徹底する事により、天井の香りに負けない味覚と風味を引き出す国産米を使用しています。



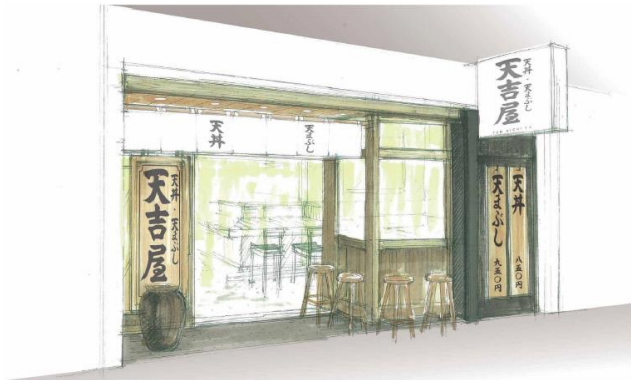
【ブランドアドバイザー】

『天吉屋』のブランド開発を進めるにあたり、株式会社カゲン 代表取締役社長 中村 悌二氏と 取締役 子安 大輔氏に、ブランドアドバイザーとして務めていただきました。中村氏は、料理屋三船、丸の内 TOKIA、ソバキチ等の国内ブランドのみならず、アジアで人気の和食ブランドを多数開発しています。『天吉屋』は海外展開を視野に入れた業態開発であったため、経験豊富な中村氏に、グラフィックデザインのみならず、店名やインテリア、メニュー等に関して、アドバイスをしていただきました。 URL: <http://www.kagen.biz/>



【店舗デザイン】

エントランスには、迫力のある巨大な看板と大きな暖簾を設置し、テーブルやカウンターには味わいのある木材を使用するなど、店全体に正統な「日本の粹」を表現しています。店内には、たくさんの照明をぶらさげ、大胆さや力強さを演出しています。レイアウトは、カウンター席、ベンチシート、2名様用のテーブル席をご用意し、おひとり様からグループまで、幅広いお客様を迎え入れられる配置となっています。



※写真はイメージです。

■ 店舗情報

店名: 天吉屋 新宿店
業態: 天丼専門店
オープン日: 2012年10月5日(金)予定 ※工事状況により変更する場合がございます
住所: 東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル B2
アクセス: JR 新宿駅西口から徒歩約6分、東京メトロ丸ノ内線 西新宿駅から徒歩約4分
営業時間: 月-金 11:00~21:00(L.O.) 土・祝 11:00~20:30(L.O.)
休業日: 日
席数: カウンター10席、テーブル22席(合計32席)
坪数: 20坪
想定客単価: ランチ 950円、ディナー 1,500円
目標月商: 5,000千円
店舗スタッフ: 5名

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原真理子
TEL03-3351-1152 FAX 03-3351-1639 携帯 090-5800-7019
E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com

※報道関係者向けに各メニュー画像をご用意しておりますので、ご希望の方はご連絡ねがいます。