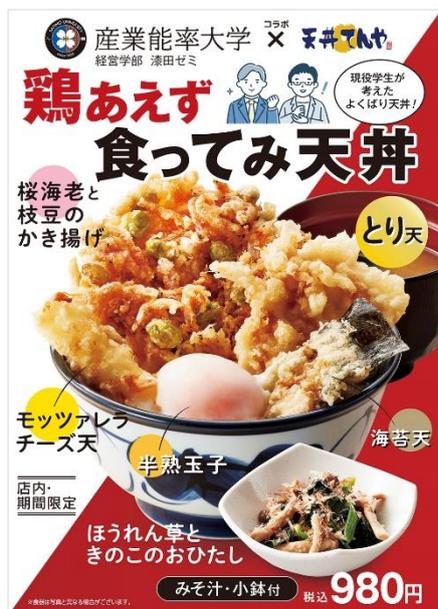


産業能率大学 × 天丼てんや 「産業能率大学 経営学部 漆田ゼミ」 × 「天丼てんや」
現役大学生考案！頑張る自分へ“よくばり天丼”
『鶏あえず食ってみ天丼』を7月4日（月）から期間限定で販売！

天丼・天ぷら専門店「天丼てんや」は、学校法人産業能率大学経営学部漆田ゼミの2年生と連携し、現役大学生と一緒に考案した『鶏（とり）あえず食ってみ天丼』を2022年7月4日（月）から期間限定で販売いたします。

大学生がゼミの授業で学んだペルソナ分析や4P・4C分析などのマーケティング手法を活用し、てんやに関しての調査・分析を行い、プレゼンテーションをしました。てんやの審査員による商品選考会を実施し、最優秀作品に選ばれた1商品を、天丼てんやがブラッシュアップし商品化しました。両視点のコラボレーションで新しく魅力的な商品が完成しました。



【プロジェクトの様子】



◆「天丼てんや」オフィシャルホームページにて学生のコメントやプロジェクトの様子を公開中！

https://www.tenya.co.jp/release/pdf/20220616_campaign.pdf



■ロイヤルグループサステナビリティ基本方針と目指す姿

「私たちロイヤルグループは、“食”&“ホスピタリティ”企業グループとして、事業活動を通じて、社会・環境問題への対応に積極的に取り組み、各ステークホルダーとのつながりを大切に明るい未来の創造と持続可能な社会の実現に貢献します。」

当社グループは、この基本方針に基づき、事業を通じた社会貢献活動をおこなっており、大学との連携プロジェクトは、当社グループの知見を用いて、実践的なビジネス体験を提供する次世代人材育成と、学生の皆さんがおこなう企業研究から得たZ世代の意見を当社グループと従業員の成長にいかすことが目的です。産業能率大学経営学部漆田ゼミとのプロジェクトは、今年で2回目の取り組みとなり、多くの学びがありました。

今後も産学連携プロジェクトには積極的に取り組み、その成果は参画した学生、従業員のみならず、私どもを支えるステークホルダーへ還元できるよう、当社グループの持続的成長と社会課題の解決に役立ててまいります。



【鶏あえず食ってみ天井 販売概要】

販売期間：『鶏あえず食ってみ天井』2022年7月4日（月）～7月31日（日） 28日間

販売時間：各店舗の営業時間内 ※営業時間は店舗により異なります。

販売店舗：下記販売対象外店舗を除く国内の「天井てんや」 ※天ぷらてんやを除く

※本メニューは、テイクアウト、デリバリーの対象ではございません。

「鶏あえず食ってみ天井」 商品概要 ※価格は税込

【店内提供商品】 ※全てみそ汁付



『鶏あえず食ってみ天井 (小鉢付)』

980 円

桜海老と枝豆のかき揚げ、とり天、海苔天、
モッツァレラチーズ天、半熟玉子のせ、
ほうれん草ときのこのおひたし (小鉢)



『鶏あえず食ってみ天井 (単品)』

890 円

小鉢の付かない単品メニューです。

『鶏あえず食ってみ天井』は「毎日頑張っている自分へのご褒美」をコンセプトに、産業能率大学経営学部の学生が開発し、天井てんやがブラッシュアップしたボリュームのある一品です。サクサク桜海老の香ばしい香りが食欲をそそる「桜海老と枝豆のかき揚げ」、柔らかなむね肉の「とり天」、濃厚な「モッツァレラチーズ天」、「海苔天」をのつけた天井にとろ〜り半熟玉子をトッピング。また付け合わせの小鉢「ほうれん草ときのこのおひたし」はさっぱりとした味わいで、口直しにもぴったりです。

【販売対象外店舗】

新千歳空港店、札幌アピア店、青森 ELM 店、水戸渡里店、けやきウォーク前橋店、前橋元総社店、群馬館林店、東松山店、上里 SA 店、志津店、ジョイフル本田富里店、文京グリーンコート店、御徒町店、羽田空港第一ターミナル店、羽田空港第二ターミナル店、富山本郷新店、川中島店、長野徳間店、佐久平店、松本双葉店、諏訪店、富士川 SA 店、静岡葵タワー店、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店、垂水駅前店、フジグラン神辺店、福山曙店、古川店、松江店、イオンタウン始良店

< 本件に関するお問い合わせ先 (報道関係) >

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

※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。