

お惣菜のまつおかが新業態をスタートします！

天ぷら革命！！惣菜屋が考えた全く新しい天ぷら！

日本初！「天ぷら惣菜 てんとてん」

天ぷら惣菜 てんとてん 取材のお願い

2020年12月4日（金）ジェイアール名古屋タカシマヤ オープン

この度、株式会社まつおか（本社：名古屋市中区大須2-23-38 代表者：松岡まち子）は、まったく新しい新規業態として新ブランド「天ぷら惣菜 てんとてん」を立ち上げる運びとなりました。

これまでに、お惣菜 まつおかとしては全国の百貨店に55店舗を展開しており、名古屋名物手羽先や煮物などのお惣菜を中心に家庭の味をお届けしてきました。

コロナ禍の中、新しい生活様式が広まり、今後は食卓の在り方も変わっていくであろうと新ブランドを立ち上げるに至りました。

創業以来の「出来立ての温かいお惣菜のぬくもりで、日本の家庭を幸せにします」の理念のもと、

これまでも、これからも、まつおかはお母さんの代わりに毎日、出来立ての温かいお惣菜、昔ながらの懐かしい味をご提供して参ります。

株式会社まつおか

- 本社：名古屋市中区大須2-2-38
- 代表：代表取締役社長 松岡まち子
- TEL：052-219-0300(代表) FAX:052-219-0301
- 設立：1987年2月17日
- 従業員数：956名(パート・アルバイト含)※2020年10月現在



[天ぷら惣菜 てんとてん]

日時：2020年12月4日（金） 第1号店オープン

場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ B1F

【ご取材に関する問い合わせ】

株式会社まつおか 広報代行（株式会社ミックス：村瀬・大畑）

[TEL:052-242-8851](tel:052-242-8851) FAX:052-242-8852 E-Mail:ohata@mix-de.com



素材の美味しさ。ギュッと詰まった
いっこいっこ。おいしさがちがう
多彩な味の「天ぷら惣菜」
新しい天ぷらのかたち「てんとてん」

世界初！？ まさに天ぷら革命！！ 天ぷら惣菜 てんとてん

- ・リメイク！ 温めてさらに美味しく！
- ・惣菜屋がつくった惣菜天ぷら
- ・奇をてらわない味の天ぷら
- ・ひと手間かけた美味しさ
- ・素材・調味料へのこだわり
- ・和洋折衷
- ・手軽に食べられる
(ひとくち天ぷら、つまみ揚げ)

「天ぷら惣菜 てんとてん」

「天ぷら惣菜」とは。。。

今までの天ぷらの枠を超えた創作天ぷら。
惣菜屋の目線で捉えた新しいジャンルの天ぷら。
それが“天ぷら惣菜”です。

一般的な天ぷらは、素材を大ぶりにカットし、もしくはそのままを天ぷら粉であげたものですが、
天ぷら惣菜は素材に合わせ、タピオカ粉を配合したオリジナルの天粉で揚げたり、薄衣で揚げたり、
変わり粉であげたりと多種多様。

なおかつ、小さなサイズで食べやすく、一度にたくさんの種類を食べることができます。
それぞれ調理した素材を食べやすくカットし、さらにひと手間かけた衣をまとわせた、これまでにない
まったく新しいジャンルの天ぷらです。

「おすすめ商品」



てんとてん名物「うま煮天」

まつおかお馴染みの煮物を独自の衣でカリッと揚げました。

- ・生芋こんにゃく
- ・つゆだく大根
- ・かぼちゃ
- ・里芋 他



てんとてん名物「つまみ揚げ」

旬の食材を合わせて、ひとロサイズで提供するバリエーションで
選ぶ楽しさもアップ。

- ・アボカド海老チーズ
- ・いも栗なんきんトリオ 他



「もちもち生麩天
ゴマ味噌付き」



「eggロール
(アボカド・チーズ・ポテト)」



「香ばし桜び天巻き」

「天ぷら惣菜 てんとてん」

2020年12月4日（金） 10:00～

ジェイアール名古屋タカシマヤ B1F

天ぷら惣菜 てんとてんのご紹介とともに、自慢の味をご賞味頂きたくご案内申し上げます。
万障お繰り合わせの上、ご来場賜りますようお願い申し上げます。

天ぷら惣菜 てんとてん ジェイアール名古屋タカシマヤ1号店

名古屋市中村区名駅一丁目1番4号
TEL:(052)566-1101

