

【天井・天ぷら本舗 さん天】海老天マシマシフェアを開催

～最大250円お得になるマシ天フェア～

サトフードサービス株式会社（本社・大阪府大阪市、代表取締役社長・杉本 貴之）が運営する「天井・天ぷら本舗 さん天」では、2023年9月14日(木)～10月1日(日)まで、海老天マシマシフェアを開催します。＜天井・定食・弁当＞を購入していただくことで、通常1本150円の海老天を100円で（最大5本まで）購入できるフェアを開催いたします。

最大で250円お得にマシ天していただけるフェアです。

- 海老天マシマシフェア

（１）概要

＜天井・定食・弁当＞を購入していただくことで、通常1本150円の海老天を100円で（50円お得に）購入できるフェアです。

※1商品＜天井・定食・弁当＞につき、最大各5本まで購入いただけます。

※店内・テイクアウトの両方でご利用いただけます。

（２）期間

2023年9月14日(木)～2023年10月1日(日)

（３）こんなお客様におすすめ

★いつもの天井に天ぷらをもう少しマシたい！

★とにかく海老が大好き！

★なるべく安くボリュームたっぷりの天井が食べたい！



【元祖】天井 <海老3本マシ> 通常880円が⇒730円（150円お得に）



【元祖】天井 <海老5本マシ> 通常1180円が⇒930円（250円お得に）

● マシ天とは

天丼・天ぷら専門店

さん天 天丼こそが身近などんぶり。自分好みの天丼を食べよう！

店内メニューです。
お持ち帰りの場合は、
専用メニューをご覧ください。

① お好きな天丼に「天ぷら増し」ができます。

【元祖】天丼	とり海老天丼	野菜天丼	ちく玉鶏天丼
【元祖】天丼 海老・天ぷら 430円 	とり海老天丼 海老・とり・天ぷら 490円 	野菜天丼 野菜・天ぷら 450円 	ちく玉鶏天丼 鶏・ちく玉・天ぷら 520円 
【元祖】天丼 海老マシ 海老・マシ・天ぷら 530円 	とり海老天丼 海老マシ 海老・とり・マシ・天ぷら 590円 	野菜天丼 海老マシ 野菜・マシ・天ぷら 550円 	ちく玉鶏天丼 海老マシ 鶏・ちく玉・マシ・天ぷら 620円 
【元祖】天丼 海老とマシ 海老・マシ・天ぷら・海老 610円 	とり海老天丼 海老とマシ 海老・とり・マシ・天ぷら・海老 670円 	野菜天丼 海老とマシ 野菜・マシ・天ぷら・海老 630円 	ちく玉鶏天丼 海老とマシ 鶏・ちく玉・マシ・天ぷら・海老 700円 
【元祖】天丼 あたまたの倍盛 海老・マシ・天ぷら・海老 750円 	とり海老天丼 あたまたの倍盛 海老・とり・マシ・天ぷら・海老 870円 	野菜天丼 あたまたの倍盛 野菜・マシ・天ぷら・海老 790円 	ちく玉鶏天丼 あたまたの倍盛 鶏・ちく玉・マシ・天ぷら・海老 930円 

「旬」の食材を天ぷらに！ 季節フェア

金目鯛と
いわしの天丼 750円
金目鯛・いわし・天ぷら・かつお・かつお
（お持ち帰りの場合は、専用メニューをご覧ください）

「かわりダネ」の天丼 イベントフェア

塩タレ
海鮮天丼 750円
海老・鯛・マシ・天ぷら・海老
（お持ち帰りの場合は、専用メニューをご覧ください）

牛すき天丼
牛すき・天ぷら・チーズ
720円
※お持ち帰りの場合は、専用メニューをご覧ください。

豚角煮天丼
豚角煮・天ぷら・チーズ
620円
※お持ち帰りの場合は、専用メニューをご覧ください。

鶏唐×鶏天丼
鶏唐・鶏・天ぷら・鶏
520円
※お持ち帰りの場合は、専用メニューをご覧ください。

グランドスラム天丼
海老・鯛・天ぷら・海老
750円
※お持ち帰りの場合は、専用メニューをご覧ください。

※画像と実際のお食事は多少異なる場合があります。ご注文の際は、ご注文の品名と数量を必ずご確認ください。

② 天ぷら単品やよろしなどを追加できます！

たまご天 150円 	海老天 150円 	いか天 110円 	舞茸天 110円 	温泉たまご 110円 
--	---	---	--	---

③ 麺やみそ汁などと一緒にセットでとてもお得に！

○ミニ二重セットなら 190円 ○普通二重セットなら 300円 ○みそ汁セットなら 100円	 みそざる そばうどん	 温そばうどん	 中華そば	 焼バラのり みそ汁
---	---	---	---	--

※画像と実際のお食事は多少異なる場合があります。ご注文の際は、ご注文の品名と数量を必ずご確認ください。

「マシ天」とは、ご自身のお好みの天ぶらを天井の上にトッピングして、自分だけのオリジナル天井を作ることです。

例えば・・通常価格150円の「海老天」マシを選択すると50円お得に。

更に、天井の『あたまの倍盛り』は天ぷらの量が2倍になります。

★今回のフェアでは、今まで1本までしか選択できなかった海老天が5本まで選択できます。

<天井・天ぷら本舗 さん天について>

天丼・天ぷら本舗 さん天は「サクッとちゃんとごはん」をキャッチコピーに、早い・安い・熱々をコンセプトとした、天丼・天ぷら専門店です。

いつでも揚げたての天井を低価格で提供しながらも、独自開発の粉・タレ・厳選された食材を使用しており、味・品質・揚げたてにこだわりながら安さを守っています。安くてもボリュームたっぷりのメニューが魅力となっており、主食としてもおかずとしてもテイクアウトでもご利用可能です。

「天井・天ぷら本舗 さん天」公式ホームページ <https://sato-res.com/santen/>

「天丼・天ぷら本舗 さん天」公式Twitter <https://twitter.com/TendonTempuraST/>

「天丼・天ぷら本舗 さん天」公式Instagram https://rua.jp/i/tendon_tempura_st/

＜SRSグループについて＞

SRSホールディングス株式会社をはじめとするSRSグループは、食を通じた社会貢献を目指して、外食・中食などフードサービス事業を国内外で展開しています。主なブランドである「和食さと」「にぎり長次郎」「天井・天ぷら本舗 さん天」「宮本むなし」「家族亭」「得得」などの店舗において、お客様の食事時間がおいしさ楽しさ、感動に満ちあふれ、豊かな暮らしを実感していただけるように、パートナー、カスタマー、コミュニティの皆様とともに日々取り組んでいます。

企業ホームページ <https://srs-holdings.co.jp/>

【ブランド名について】

「天井・天ぷら本舗 さん天」が正式のブランド名の表記となります。
ブランド名の一部を省略することとはご遠慮くださいますようお願い申し上げます。

【本件に関する問い合わせ先】

天井・天ぷら本舗 さん天 マーケティング部

電話番号：06-7709-9982

メールアドレス：864@sato-rs.jp

SRSホールディングス株式会社

SRSグループマーケティング戦略室

広報担当マネジャー 神谷 悠子

srspr@sato-rs.jp