揚げたて 天ぷら定食まきの

TORIDOLL

食の感動で、この星を満たせ。

Press Release

2025年9月24日
株式会社トリドールジャパン

行列が絶えない、揚げたて都度出しスタイルの天ぷら定食専門店

「天ぷら定食まきの」全国17店舗目となる「名谷店」が10月1日（水）グランドオープン

神戸・三宮では最大1時間待ちの天ぷら定食専門店が名谷に上陸！

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 粟田 貴也）傘下の株式会社トリドールジャパン（東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聡）が展開する、「天ぷら定食まきの」は、「天ぷら定食まきの名谷店」を2025年10月1日（水）にオープンします。これまで関西に14店舗、都内に2店舗を展開しており、名谷店は全国17店舗目のオープンとなります。

※画像はイメージとなります

≪注文を受けてから天ぷらを揚げ、“一番おいしい揚げたて”をリーズナブルにご提供≫

「天ぷら定食まきの」は、旬の魚介や野菜、鶏などさまざまな天ぷらを、揚げたて都度出しで気軽に愉しめる天ぷら定食専門店です。お食事の進み具合をみながら、一品一品に対し丁重な天ぷら職人たちの技術で、最高においしい天ぷらを最適なタイミングで、リーズナブルにご提供します。

神戸・三宮のセンタープラザ店では、平日、休日問わず行列ができ、最大1時間お並びいただく（※2025年9月時点）ほど連日多くのお客さまにご来店いただいています。こういった反響からさらなる出店を待ち望むお声を多数いただき、この度、名谷店のオープンに至りました。神戸市内では、西神戸店、センタープラザ店、西神中央プレンティ店に続く4店舗目の展開です。

≪『お子様うどん』はなんと110円！
お子様から大人まで愉しめるメニューを数多く取り揃えてお待ちしています！≫

名谷店は、厨房を囲むカウンター11席に加え、テーブル席4卓、ボックス席3卓を備えた、全37席。これまで「天ぷら定食まきの」は、臨場感を愉しめるカウンター席中心のスタイルで展開してまいりましたが、住宅街に位置する名谷店では、ご家族連れや複数名でのご来店にも対応できるよう、テーブル席を充実させました。落ち着いた空間で、揚げたての天ぷらをゆっくりとお愉しみいただける店舗設計となっています。

メニューに関しては、看板商品の天ぷら定食だけでなく、天ぷらを蕎麦・うどんで味わうせいろとのセットや、季節限定メニューなど幅広く取り揃えています。また、名谷店限定で、未就学児のお子様には、『お子様うどん』を110円(税込)でご提供します！ご家族やご友人とご一緒に、揚げたての天ぷらをぜひ心ゆくまでご堪能ください。

揚げたて 天ぷら定食まきの

食の感動で、この星を満たせ。 TORIDOLL

≪定番商品一例≫

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます
※卓上にご用意している自家製の「柚子大根」、「いかの塩辛」は無料です

『まきの天ぷら定食』税込1,320円
（玉子天付き 税込1,485円）
看板商品。天ぷら6品（海老天・熟とり天・キス天・舞茸天・れんこん天・かぼちゃ天）と、おかわり無料のご飯がついた定食です（味噌汁付き ※＋200円で当店人気の「あさり味噌汁」に変更可）。名物の熟とり天は、鶏肉を出汁と醤油にしっかり漬け込み、しっとりジューシーに仕上げています。

『まきの天盛りせいろ』税込1,540円
（玉子天付き 税込1,705円）
天ぷら6品（海老天・熟とり天・キス天・舞茸天・れんこん天・かぼちゃ天）と、せいろ蕎麦のセット。蕎麦の風味が、天ぷらの食材の旨みをより一層引き立てます。
※せいろ蕎麦はうどんに変更可能です
※蕎麦とうどんは同じ釜で茹でています

『まきのあさり定食』税込1,650円
（玉子天付き 税込1,815円）
天ぷら6品（海老天・熟とり天・キス天・舞茸天・れんこん天・かぼちゃ天）と、「あさり味噌汁」、おかわり無料のご飯がついた定食です。お椀からあふれんばかりのあさりがたっぷり入った「あさり味噌汁」は人気商品の一つ。

『まきの天盛り2枚せいろ』税込1,870円
（玉子天付き 2,035円）
天ぷら6品（海老天・熟とり天・キス天・舞茸天・れんこん天・かぼちゃ天）に、せいろ蕎麦とうどんの2枚がついたボリューム満点のお得なセット。
※蕎麦とうどんは同じ釜で茹でています

≪「天ぷら定食まきの」流おすすめの食べ方≫

■名物の「玉子天」は、あつあつのご飯に特製ダレと黒八味で
「天ぷら定食まきの」の名物「玉子天」は、衣はサクッと軽やかに、玉子はとろっと半熟に仕上げています。あつあつのご飯の上にのせて、卓上にご用意している特製ダレと黒八味をかけてお召し上がりください。濃厚な玉子に衣の旨みが合わさった、まきのならではの玉子かけご飯が完成します。

■選べるご飯は「白ご飯」または「茶粥」――おかわり無料で愉しめる2つの味わい
おかわり無料のご飯がついた定食をご注文の方は、「白ご飯」か「茶粥」の2種類からお選びいただけます。さらに、2杯目以降は選択を変更することも可能なため、お腹の許す限りでどちらもお愉しみいただけます。「茶粥」は、ほうじ茶の香ばしさと塩昆布の塩味を程よく効かせており、揚げたての天ぷらと相性抜群。食後の〆としてもおすすめです。

※「せいろ蕎麦・うどん」や「2枚せいろ蕎麦・うどん」をご注文の方は対象外です

≪オープン記念！LINE友だち新規登録で20%OFFクーポンをプレゼント！≫

オープンを記念し、「天ぷら定食まきの名谷店」のLINE公式アカウントを新規友だち登録いただいた方に、お得なクーポンを配布します！第1弾では、なんと定食をご注文の際に使える20%OFFクーポンをプレゼント！今後も続々と、お店のお得な情報を発信してまいりますので、この機会にぜひご登録ください。

【第1弾　20%OFFクーポンプレゼント】

■配布期間 ：～2025年9月29日(月)
■利用期間 ：2025年10月1日（水）～10月8日（水）
■内容　　 ：名谷店にて定食をご注文の際に使用できる20%OFFクーポン配布
■対象店舗 ：天ぷら定食まきの名谷

※定食をご注文のお客様に限ります
※期間中、一回限りご使用いただけます
※他クーポン・割引の併用はできません

【第2弾　期間中何度も使える！玉子天無料クーポンプレゼント】

■配布期間 ：～2025年10月31日(金)
■利用期間 ：2025年10月1日（水）～10月31日(金)
■内容　　 ：名谷店にて定食をご注文の際に使用できる玉子天無料クーポン
■対象店舗 ：天ぷら定食まきの名谷

※定食をご注文のお客様に限ります
※期間中、何回でも使用可能です
※9月30日(火)にLINEの友だち登録をしていただいた方は、10月1日(水)に本クーポンを配布します

※クーポンをご使用の際、詳細は「天ぷら定食まきの名谷店」LINE公式アカウントをご確認ください

＜新規友だち登録はこちらから＞

■「天ぷら定食まきの名谷店」LINE公式アカウント
URL：https://lin.ee/rmvOIuB

≪店舗概要≫

※画像はイメージとなります

店舗名	：天ぷら定食まきの名谷店
所在地	：〒655-0852 兵庫県神戸市垂水区名谷町2051-1
営業時間	：11:00～21:30／ラストオーダー21:00
定休日	：不定休
席数	：全37席 カウンター11席、ボックス席3卓（12席）、テーブル4卓（14席） ※ご予約不可となります
駐車場	：あり
テイクアウト販売	：あり　※完売次第終了

揚げたて 天ぷら定食まきの

食の感動で、この星を満たせ。 TORIDOLL

≪「天ぷら定食まきの」のこだわり≫

【こだわり①　揚げたて都度出しスタイルでご提供】

注文を受けてから天ぷらを揚げ、一番おいしい揚げたての状態でご提供します。だから「まきの」の天ぷらは薄衣のサクサク食感で熱々。お食事の進み具合をみながら、一品一品に対し丁重な天ぷら職人たちの技術で、最高においしい天ぷらを最適なタイミングで、リーズナブルにご提供します。

【こだわり②　こだわりの旬の食材】

海の幸と山の幸でめぐる季節の豊かさを感じながら味わうことができる天ぷら。その季節ごとの旬の食材をサクサクの衣に閉じ込め、風味豊かに味わっていただきます。そして「まきの」ならではの食べ方の提案が「季節のつけだれ」。旬の天ぷらの味わいを最大限に引き立てるつけだれで、最後の一口まで愉しんでいただきたいと考えています。

【こだわり③　食感と後味が軽いサクサクの衣】

オリジナルブレンドの天粉を使い、白絞め油でカラッと揚げることで、食感と後味が軽やかなサクサクの衣に。衣の中で蒸しあげられることから“蒸し焼き料理”ともいわれる天ぷらですが、この蒸し上げる工程で食材の旨みをぎゅっと凝縮します。食材ごとに衣のまとわせ方や投入後の振り、揚げ時間にもこだわり、食材のおいしさを最大限引き出します。

【こだわり④　国産米のご飯はおかわり無料】

「まきの」が厳選した国産米のご飯はおかわり無料。さらに、卓上にご用意している自家製の「柚子大根」と「いかの塩辛」も、ご自由にお好きなだけお召し上がりいただけますので、おかずとしてもよし、天ぷらの箸休めとしてもよし、「まきの」でのお食事をより豊かに愉しんでいただけます。

【こだわり⑤「まきの」ならではの空間】

暖簾をくぐって一歩店内に踏み込むと、「天ぷら屋」らしい和の雰囲気にモダンさをかけ合わせた、白木を基調とした店内が広がります。厨房に沿った長いカウンターでは、どの席からも揚げ場が見え、職人たちが一つ一つ丁寧に揚げる所作を目で見て、そして揚げる油の音と香りを耳と鼻で、臨場感たっぷりにお愉しみいただけます。

※写真はすべてイメージとなります

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: https://www.toridoll.com/

＜本件に関する報道関係からの問い合わせ先＞
株式会社トリドールホールディングス　ブランド戦略部
担当　：　山下、久保薗　　E-mail　：　tdj-pr@toridoll.com
※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。