

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
今年も待望の冬の味がやってきた！
冬の味覚“合鴨肉”を贅沢に味わう
「天ぷら定食まきの」冬限定メニュー登場

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 栗田 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、全国の「天ぷら定食まきの」にて2025年11月25日(火)より、合鴨肉を使った冬の期間限定メニューを販売開始します。

《冬の味覚、合鴨肉を贅沢に。「天ぷら定食まきの」冬季限定メニュー登場》

「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、一品一品に対し丁寧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。



「天ぷら定食まきの」では毎年、合鴨肉を使った冬季限定メニューが大変好評で、去年は冬の期間だけで約4万5千食※を販売しました。こういった反響から、今年も期間限定で登場します！今年の冬の目玉は、合鴨肉の旨みを存分に味わえる『冬の贅沢物語天ぷら定食』。鴨葱天、鴨と三つ葉のかき揚げに加え、旬のフグ天を含む全6品の天ぷらを盛り合わせた、まさに冬の味覚を詰め込んだ贅沢な定食です。衣の中で蒸しあげられたしっとりやわらかな鴨ロース肉をご堪能ください。定食には味噌汁、そしておかわり無料のご飯、「柚子大根」と「いかの塩辛」が付いており、心もお腹も満たされます。

※2024年11月26日～2025年2月26日までの期間、全国の「天ぷらまきの」にて販売した合鴨肉を使用したメニューの販売数

《合鴨肉の旨みが広がる、冬限定の蕎麦メニューも登場》

さらに、天ぷらと相性抜群の『まきの天盛り鴨つけ蕎麦』と『まきの天盛り鴨南蛮蕎麦』も登場します。肉厚でやわらかい鴨ロース肉のみを使用し、出汁とともにじっくり火を入れることで、脂の甘みが溶け出した特製出汁が完成しました。合鴨肉の旨みが染みわたる、冬にほっとする味わいです。どちらの蕎麦にも人気の天ぷら6品をセットにしており、香り高い蕎麦、そして揚げたてサクサクの天ぷらを合わせてお楽しみいただけます。

冬の味覚をたっぷり詰め込んだ、「天ぷら定食まきの」の冬メニューを、温かい店内で心ゆくまでご堪能ください。



《商品概要》

- 販売期間 : 2025年11月25日(火)～ 2月上旬
- 販売店舗 : 全国の「天ぷら定食まきの」
- 備考 : ・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
・販売期間、終了時期が店舗により異なります
・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



冬の贅沢物語天ぷら定食

1,870円（玉子天付き 2,035円）

天ぷら6品（鴨葱天、鴨と三つ葉のかき揚げ、フグ天、海老天、とろーり旨なす天、黄金カレイ天）と、味噌汁、おかわり無料のご飯、柚子大根、いかの塩辛がついた冬限定の定食。



まきの天盛り鴨つけ蕎麦

1,980円（鴨つけ蕎麦単品 1,100円）

合鴨肉と葱の旨みが溶け込んだ温かいつけ出汁に、蕎麦をくぐらせて味わう一品。人気の天ぷら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）をセットにしました。



まきの天盛り鴨南蛮蕎麦

1,980円（鴨南蛮蕎麦単品 1,100円）

合鴨肉と葱の旨みが溶け込んだ温かい出汁に蕎麦を合わせた、あたたかいお蕎麦です。天ぷら定食まきのの人気の天ぷら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）をセットにしました。

《「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、一品一品に対し丁寧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、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もダンサをかけた、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楽しみいただけます。

※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索し続けています。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 菌 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。