

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「天ぷらまきの」

今年の節分は天ぷらまきの恵方巻！ 本格天ぷらを味わう「恵方巻」が3店舗限定で登場！

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 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 聰)が展開する、「天ぷらまきの」は、2026年2月3日(火)に、本格天ぷらを気軽に楽しめる『恵方巻』を3店舗限定(梅田店、堺東駅前店、天神橋四丁目店)で販売いたします。



※梅田店はご予約承っておりません。

《恵方巻×本格天ぷら 今年の恵方巻は「天ぷらまきの」の恵方巻をぜひご賞味ください！》

11月25日から販売した梅田店限定『天ぷらおむすび』が大好評で、1日800個以上売り上げ、さらにお客様に新たな天ぷらの愉しみ方のご提案として、『恵方巻』が誕生いたしました。「天ぷらまきの」では、ご来店いただいてから始まるお客様とのご縁を大切にし、日頃のご愛顧への感謝の気持ちを込めて、『恵方巻』全6種をご用意しています。価格については600円からという手軽さで、まだ「天ぷらまきの」を体験したことのない方にも、是非ご利用いただきたいと考えております。

「天ぷらまきの」ならではの職人技で揚げた本格天ぷらを、『恵方巻』でお愉しみいただけます。ラインアップは、「タレごはん」の3種に「赤しそごはん」の3種の計6種類です※。「タレごはん」は醤油ベースの甘じょっぱさが引き立ち、「赤しそごはん」はしその酸味と香りで爽やかに仕立てたごはんです。2種類のごはんに、「天ぷらまきの」自慢の天ぷら、きんぴら、厚焼き玉子、大葉、特製タルタルソースを包み込みました。たっぷりの具材に、天ぷらのサクッと食感をしっかりと感じられ1本でも食べ応えのある『恵方巻』に仕上げました。

この機会に、ご来店を心よりお待ちしています。

※「赤しそごはん」は梅田店限定での販売となります。

《商品概要》

商品名	恵方巻
販売期間	2026年2月3日(火)
販売店舗	梅田店、堺東駅前店、天神橋四丁目店
備考	梅田店は「タレごはん」3種類、「赤しそごはん」3種類の全6種類/店内飲食とテイクアウト販売 堺東駅前店・天神橋四丁目店は「タレごはん」3種類/テイクアウトのみ販売



『海老天の恵方巻 タレ』

税込650円



『いか天の恵方巻 タレ』

税込600円



『とり天の恵方巻 タレ』

税込600円



梅田店限定！

『海老天の恵方巻 赤しそ』

税込670円



梅田店限定！

『いか天の恵方巻 赤しそ』

税込620円



梅田店限定！

『とり天の恵方巻 赤しそ』

税込620円

※終日販売予定ですが店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

«「天ぷらまきの」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熟々。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自由】

「まきの」が厳選した国産米のご飯はおかわり自由。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 「天ぷらまきの梅田店」ならではのこだわり】

「天ぷら」での日常のお食事シーンを広げられる、ここだけの商品やサービスを展開しています。「天ぷらまきの梅田店」でしか味わえない限定の天ぷらや、海鮮ご飯とのセットメニューなど贅沢な「膳」を販売しており、さらにワンランク上の体験ができます。夜には天ぷらと共にお酒も楽しめ、特別なひとときをお楽しみいただけます。また、「天ぷらまきの梅田店」限定で「抹茶塩」もご用意しており、抹茶のほろ苦さと香りが、天ぷらの旨さをさらに引き立てます。



【こだわり⑥ 「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。

※写真はイメージです

■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”とお客様の“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、久保園 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。