

Press Release

2026年1月23日

株式会社トリドールジャパン

大阪・吹田では最大3時間待ちの本格炭火焼鳥専門店「やきとり屋とりどーる」
トリドールHD創業の原点「とりどーる」
約3年ぶりに兵庫「西神戸店」復活！1月28日（水）オープン！

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、「やきとり屋とりどーる」は、「やきとり屋とりどーる西神戸店」を2026年1月28日（水）にオープンします。

「やきとり屋とりどーる」は、職人が目の前で焼き上げる本格炭火焼鳥をはじめ、唐揚げや鶏釜めしなど、こだわりの鶏料理を提供するファミリーダイニング型レストランです。お子さまからご年配の方まで、ご家族みんなで本格的な炭火焼鳥をお気軽にお楽しみいただけます。



※画像はイメージとなります

「やきとり屋とりどーる」は、トリドールホールディングスの原点ともいえる創業業態で1985年に兵庫県加古川市で開業した焼鳥居酒屋「トリドール3番館」が原点となります。ここから“食の感動体験”を届けるトリドールグループの歩みが始まりました。創業以来、一店舗一店舗を丁寧に育てながら、焼鳥専門店として味、品質、おもてなし、そして地域のみなさまとのつながりを磨き続けてまいりました。現在、「やきとり屋とりどーる」は大阪府および兵庫県に店舗を展開しており、吹田店では最大3時間待ち（※2026年1月時点）となるほど多くのお客さまにご来店いただいています。「西神戸店」がオープンすることで、国内10店舗の展開となります。

以前、「やきとり屋とりどーる」は同じ西区内で店舗を展開していましたが、新型コロナウイルスの影響等を受け惜しまれつつ閉店。その後、復活を望むお声もあり、約3年ぶりに西神戸の地に再度出店することになりました！これまでのファミリー層のご利用は元より、おひとりやご夫婦でもお気軽にご利用いただける工夫を凝らしております。“とりどーるらしさ”のさらなる成長を目指す新たな挑戦です。

《職人が目の前で焼き上げる本格炭火焼鳥をリーズナブルにご提供》

「やきとり屋とりどーる」最大の特徴は、なんといっても本格炭火焼鳥。「西神戸店」も他店舗同様、ご来店いただくと最初に目に飛び込むのは職人が炭火で焼き上げる様子を間近で見れる、ライブ感ある焼き台です。香ばしい香りと、ジュウッと焼き上がる音が、食欲をかき立てます。

また、「西神戸店」は従来の「やきとり屋とりどーる」よりもコンパクトな店舗設計とし、お席は、ボックス席32席、テーブル席22席を備えた、全54席。従来通り、ご家族や複数名でのご利用が可能なボックス席はもちろん、おひとりさまや少人数でもお気軽にご利用いただけるテーブル席もご用意しており、さまざまなシーンでお楽しみいただけるよう工夫を凝らしています。また、テイクアウトメニューも幅広くご用意していますので、本格的な鶏料理をご自宅でも心ゆくまでお楽しみください。



職人が目の前で焼き上げる



本格炭火焼鳥をご自宅でも！

《店舗概要》

店舗名 : やきとり屋とりどーる西神戸店
 所在地 : 兵庫県神戸市西区枝吉5-5
 営業時間 : <平日>
 ランチ 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)
 ディナー 17:00～22:30 (ラストオーダー22:00)
 <土日祝>
 ランチ 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)
 ディナー 16:00～22:30 (ラストオーダー22:00)
 ※当面の間、お弁当・テイクアウト販売は14:00～
 ディナー開始時間まで休止させていただきます。
 定休日 : 不定休
 席数 : 全13卓 54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

《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
 ※価格はすべて税込です

◆炭火烧鳥各種 170円～

「やきとり屋とりどーる」といえば、この本格炭火烧鳥。
 毎日新鮮な鶏肉を仕入れ、店内でさばき、一本一本心を込めて串打ちしています。
 備長炭でじっくりと焼き上げることで、肉汁を閉じ込め、
 香ばしくジューシーに仕上げています。
 1番のおすすめは、手ごねの「つくね」。一つ一つ丁寧に手ごねし、
 炭火で旨みを閉じ込めてふっくらジューシーに仕上げました。
 瀬戸内産 焼塩と淡路島産 藻塩の特製ブレンド塩でシンプルに味付けをした
 「塩焼き」で、まずはお召し上がりください。

◆肉汁焼売 1個 150円

焼き鳥を待つ間にまずはこちらを！店内で蒸し上げており、
 あつあつをすぐにご提供します。
 お店で一つ一つ包み、鶏ミンチの旨みをギュッと閉じ込め、ジューシーに仕上げました。
 何もつけずにそのまま食べるのがおすすめ！

◆もも一枚焼(タレ) 590円

肉厚でやわらかいもも肉を一枚丸々豪快に、炭火でじっくり焼き上げました。
 鶏肉の旨みに合う自家製しょうゆダレで、クセになる味わい。
 ごはんのお供にも、おつまみにもぴったり！

◆もも唐揚げ 4個 550円、6個 750円、12個 1,390円

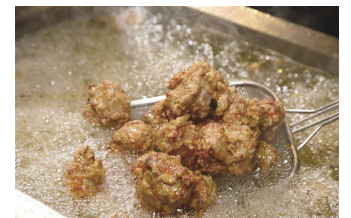
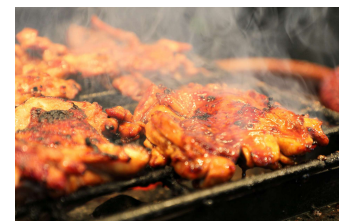
生姜とにんにくをたっぷり入れた、創業からの秘伝のつけダレにしっかりと漬け込んだ
 鶏もも肉をカラッとジューシーに揚げました。
 噛むと肉汁あふれ、口いっぱい旨みが広がります。
 お子さまから大人まで愛される味わい。

◆だし巻き 650円

こだわりの卵を3個使用し、白だしをベースにして仕上げた、当店自慢のだし巻き。
 最後にだしをたっぷりかけてご提供します。
 だしの優しい味わいを卵が包み込み、ほっとする味わいです。

◆鶏釜めし 820円

「やきとり屋とりどーる」名物の釜めし。鶏肉やごぼう、人参などを20分以上炊き込み、
 あつあつ、炊き立てをお召し上がりいただきます。
 最初の一杯目はそのまま、二杯目以降はお好みでわさびやお吸い物をかけて、
 だし茶漬けにしてお楽しみください。
 ※提供に20分ほどお時間を頂きます



《ランチメニュー例》

「やきとり屋とりどーる 西神戸店」では、ランチタイム限定の多彩なメニューを20種類以上ご用意しています。西神戸店限定の特別メニューをはじめ、人気メニューを組み合わせたお得なセット、さらにランチでしか味わえない限定メニューなど、幅広いラインアップをお楽しみいただけます。ごはん付きのメニューはすべて、ごはんの大盛りが無料です。

※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

※価格はすべて税込です

西神戸店限定！

◆炭火焼鳥定食 タレ・塩 各1,290円 / 焼売炭火焼鳥定食 タレ・塩 各1,550円
「やきとり屋とりどーる」といえばの本格炭火焼鳥が5本セットになった定食が西神戸店限定で登場！

定番の『つくね』『ねぎみ』『とりみ』『かわ』にタレ焼きには『ころも』、塩焼きには『砂ずり』を合わせた計4種類のラインアップ。

また『月見たまご』100円、『葱塩ごま油』100円で追加できます。

味変も楽しみながらお昼から焼き鳥をご賞味ください。

◆鶏だし 鍋焼うどん 単品 790円 / たまご落とし 890円 / 小ごはん付+100円

毎日お店で丁寧に炊き上げる鶏清湯(トリチンタン)だしを使用した、熱々の鍋焼うどんです。鶏の旨みとコクがしっかり感じられながらも、すっきりとした後味が特長。自家製の鶏つくねもたっぷり入っており、つくねからあふれる旨みと麺とからめてお召し上がりください。

◆もも一枚焼重(温玉・ダシ・お新香付) 一枚 990円 / 一五枚 1,190円 / 二枚 1,490円
「やきとり屋とりどーる」で一番人気のランチメニュー！

炭火でじっくりと焼き上げた肉厚のもも肉を秘伝の自家製しょうゆダレに漬け込み、香ばしくジューシーに仕上げました。ごはんと相性抜群の一品で、まずはそのまま、次に温玉を絡めてマイルドに、最後は温かい出汁をかけてお茶漬け風にと、味わいの違いをお楽しみいただけます。

◆焼売唐揚げ定食 1,190円

人気の『肉汁焼売』と『唐揚げ』を一度に味わえる贅沢なセット。

あつあつでジューシーな『肉汁焼売』と、特製ダレに漬け込んでカラッと揚げた『唐揚げ』はごはんが進む味わいです。



※写真はたまご落としのイメージです



《テイクアウトメニュー》

「やきとり屋とりどーる」では本格炭火焼鳥がご自宅でもお召し上がりいただけます。焼き鳥1本から、盛り合わせもご用意しておりますので、人数に応じたご注文に柔軟に対応いたします。お弁当や店内人気商品もお待ちしておりますので是非、ご自宅でも「やきとり屋とりどーる」をお楽しみください。

お持ち帰り

お席でオーダーできます。



もも 炭火焼鳥
10本盛り **730円**



もも唐揚げ
中盛り **550円**
大盛り **750円**
特盛り **1,390円**

もも 唐揚げ
中盛り **980円**

チキン 南蛮
中盛り **820円**

鶏合盛り
中盛り **960円**

山賊焼
中盛り **920円**

炭火焼鳥 盛り合わせ

つぐね・とりま・わさ・やわ・ささ 10本盛り **1,880円**
つぐね・とりま・わさ 6本盛り **1,120円**

夕焼き・塩焼き

つぐね	210円	とりま焼き	210円
つぐねチーズ	230円	どぞみあざみ油	210円
つぐねチリマヨ	210円	どぞみ焼き	210円
とりま	190円	どぞみチーズと	230円
わさ	190円	どぞみ明太マヨ	210円
せり	210円	アスパラバーマン	190円
やわ	190円	肉厚といたけ	340円
さ	170円	とととう	170円
も	190円	まねき	170円
ち	180円	白ねぎ	170円
は	190円		
さ	190円		
や	210円		

もも一枚焼 **590円**

チキン南蛮 **650円**
どぞみ・油淋鶏・ヨーヨー **830円**
旨と山賊焼 **830円**
ヤゲン鉄骨の唐揚げ **650円**
鶏皮パリパリ揚げ **450円**
山盛りポテトフライ **490円**
とりまのポテトサラダ **790円**
焼いも (400g) **790円**
鶏皮わさ (焼揚げ) **920円**

肉汁焼売
1個 **150円**

※写真はイメージです。※価格は全て税込です。

■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、久保蘭 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。