

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
関西の「天ぷら定食まきの」で『鰻天』が
7月18日(土)から期間限定で販売！
～土用の丑の日も販売！～

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、関西の「天ぷら定食まきの」13店舗にて2026年7月18日(土)～7月27日(月)の期間限定で鰻を使ったメニューの販売を開始します。

「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、最高に美味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。大阪の梅田店では、平日、休日問わず行列ができ、最大1時間半お並びいただく(※2026年6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。

《白焼きを活かす揚げの技が生む『鰻天』》

この度、「天ぷら定食まきの」では、2026年7月26日(日)の土用の丑の日にあわせ、期間限定で「天ぷら定食まきの」ならではの鰻メニューを販売いたします。定番人気の天ぷらを合わせて愉しめる『鰻天定食』をはじめ、単品の『鰻天』、さらにお持ち帰りの商品もご用意しました。店内でもご自宅でも、“天ぷら専門店ならではの”鰻のおいしさをお愉しみいただけます。

主役の『鰻天』は、一度白焼きした鰻をさらに天ぷらに仕立てることで、焼きと揚げそれぞれの魅力を一度に愉しめる一品です。まず、白焼きの鰻にオリジナルのタレを絡めて下味をつけた後、皮面にはあえて打ち粉を付けずに揚げることで、パリッとした食感と香ばしさを引き出しています。あらかじめ鰻を焼き上げているため揚げ時間を短くすることができ、衣は軽やかに仕上げながらも、身は鰻本来のふっくらとしたやわらかな食感をお愉しみいただけます。

『鰻のバラ天』は、食べやすいサイズにした鰻をオリジナルのタレに絡め、バラ天として揚げることで、皮目の香ばしさ、タレの旨み、そしてサクサクとした食感を愉しめる一品です。

今年の土用の丑の日は、ぜひ「天ぷら定食まきの」で、天ぷら専門店だからこそ実現できる、鰻のおいしさをご堪能ください。



※画像はイメージです。

《商品概要》

■販売期間 : 2026年7月18日(土)～ 7月27日(月)予定

■備考 : なくなり次第終了となります。

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。

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。

《店内》



『鰻天入り天ぷら定食』税込1,870円

天ぷら7品(鰻天・鰻バラ天・舞茸天・海老天・キス天・かぼちゃ天・れんこん天)と、おかわり無料のご飯がついた定食です(味噌汁付き ※+330円で当店人気の「あさり味噌汁」に変更可)。

【販売対象店舗】

西神戸店、ラポルテ店、センタープラザ店、天神橋四丁目店、難波千日前店、イオンモール大阪ドームシティ店、西神中央プレんティ店、姫路飾磨店、堺鳳店、姫路花田店、堺東駅前店、名谷店



『鰻天入り天ぷら御膳』税込1,980円

天ぷら7品(鰻天・鰻バラ天・舞茸天・海老天・キス天・かぼちゃ天・れんこん天)と、おかわり無料のご飯がついた御膳です(お吸物付き)。梅田店限定の京都宇治抹茶塩でもお楽しみください。

【販売対象店舗】

梅田店



『鰻天鰻バラ天付き』税込880円

鰻天・鰻バラ天のセット。まずはタレを付けずそのままお召し上がりいただき、鰻本来のおいしさをご堪能ください。その後、タレを絡めていただくことで、また異なる味わいをご堪能いただけます。

【販売対象店舗】

西神戸店、ラポルテ店、センタープラザ店、天神橋四丁目店、梅田店、難波千日前店、イオンモール大阪ドームシティ店、西神中央プレんティ店、姫路飾磨店、堺鳳店、姫路花田店、堺東駅前店、名谷店

《お持ち帰り》



『並)鰻天重』税込1,350円 / 『上)鰻天重』税込1,650円

並は、天ぷら4品(鰻天・鰻バラ天・れんこん天・かぼちゃ天)が入ったお重です。

上は、天ぷら4品(大判鰻天・鰻バラ天・れんこん天・かぼちゃ天)が入ったお重です。

【販売対象店舗】

天神橋四丁目店、梅田店、西神中央プレんティ店、姫路飾磨店、堺東駅前店、名谷店



『鰻天むす』税込540円

『鰻天』を贅沢に包んだ天むすです。お食事にはもちろん、おもたせや差し入れにもぴったりです。

【販売対象店舗】

梅田店、西神中央プレんティ店

◀「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思います。



【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 「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】

暖簾をくぐって一步店内に踏み込むと、「天ぷら屋」らしい和の雰囲気にも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楽しみいただけます。

※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。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 広報部

担当：山下、久保 菌 E-mail：tj-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。