

職人が揚げる、揚げたて都度出しにこだわる天ぷら定食専門店  
**全国18店舗目となる**  
**「天ぷら定食まきの松戸六実店」が**  
**7月31日(金)グランドオープン！**  
**千葉県に再上陸！**

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 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、「天ぷら定食まきの松戸六実店」を2026年7月31日(金)にオープンします。これまで関西に15店舗(天井まきの含む)、都内に2店舗を展開しており、松戸六実店は全国18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、鶏などさまざまな食材の天ぷらを、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、職人たちが心を込めて揚げた、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。



以前、同じ千葉県内では柏市に出店しておりましたが、2022年10月に惜しまれつつ営業を終了。その後、多くの再出店を望む声を受け、この度、約4年ぶりに千葉県松戸市へ再出店いたします。

《『お子様うどん』はなんと220円！お子様から大人まで愉しめるメニューを多数ご用意！》

松戸六実店は、厨房を囲むカウンター14席に加え、テーブル席11卓を備えた、全72席。住宅街に位置する松戸六実店では、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、ゆっくりとお楽しみいただける店舗設計となっています。また、小学校3年生以下のお子様を対象に『お子様うどん』(ゼリー付き)が税込220円や、『お子様ごはん』(ゼリー・小袋ふりかけ付き)税込220円とメニューを取り揃えています。



## 《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1,485円 (玉子天付き 税込1,650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 ※+330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じっくり漬け込み、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1,650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、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



### 『海鮮ばらちらし天ぷら定食』税込2,200円 (玉子天付き 税込2,365円)

天ぷら4品(海老天・イカ天・れんこん天・かぼちゃ天)と、3種の海鮮が入ったばらちらしご飯と味噌汁のついた定食です。ご飯お代わりの際は、白ご飯かほうじ茶粥を選択いただけます。



### 『海老彩り天井』税込1,485円 (玉子天付き 税込1,650円)

天ぷら6品(海老天2尾・大葉天・さつまいも天(ハーフ)・れんこん天)が豪快に乗った天井と味噌汁の付いたセットです。(ご飯はおかわり無料で天茶出汁のご提供もございます。)

## 《「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られています。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、天ぷら定食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「ほうじ茶のお粥」—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「ほうじ茶のお粥」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、どちらもお楽しみいただけます。「ほうじ茶のお粥」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いる為、海鮮系の天ぷらとの相性抜群です。

※「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



### ■♂は季節ごとに変わる「天茶出汁」でさっぱりと

「松戸六実店」ではすべての定食の最後に「天茶出汁」が無料で提供されます。季節によって出汁が変わりますので、お口直しとして食後の♂に是非季節の移り変わりとともに楽しみください。



## 《オープン記念！LINEお友だち登録＆ご来店でお得な特典をゲット！！》

オープンを記念し、「天ぷら定食まきの松戸六実店」のLINE公式アカウントを新規お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、1日1回期間中何度でも使用できる“玉子天無料クーポン”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 期間中何度でも使える！玉子天無料クーポンプレゼント】

- 配布期間：2026年7月31日(金)～2026年9月14日(月)
- 利用期間：2026年7月31日(金)～2026年9月14日(月)
- 内容：松戸六実店にてご注文の際に使用できる玉子天無料クーポン
- 対象店舗：天ぷら定食まきの松戸六実店

※定食、天盛りせいろ、天井をいずれがご注文のお客様に限ります  
※1日1回期間中何度でも使用可能

### 【第2弾 ショップカードにポイントを貯めて、選べるクーポンプレゼント！】

- 配布期間：2026年7月31日(金)～
- 利用期間：5Pポイント取得翌日以降～
- 内容：松戸六実店来店5P貯まると次回から使える選べる無料クーポンプレゼント

『海老天』『熟とり天』『玉子天』からご選択可能です  
※来店1回につき1P(但し、1日に複数回来店されても1Pのみとなります。)

- 対象店舗：天ぷら定食まきの松戸六実店

※定食、天盛りせいろ、天井をいずれがご注文のお客様に限ります  
※現在終了予定はございませんが、予告なく終了する場合がございます。

※クーポンをご使用の際、詳細は「天ぷら定食まきの松戸六実店」LINE公式アカウントをご確認ください

### ＜新規お友だち登録はこちらから＞

#### ■「天ぷら定食まきの松戸六実店」LINE公式アカウント

URL: <https://line.me/R/ti/p/@936umpvk#>

## 《店舗概要》



※画像はイメージとなります

|          |                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 店舗名      | : 天ぷら定食まきの松戸六実店                                                                                  |
| 所在地      | : 〒655-0852<br>千葉県松戸市六実1-15-1                                                                    |
| 営業時間     | : 11:00～21:30(ラストオーダー21:00)<br>※8月12日(水)まで11:00-15:30(ラストオーダー15:00)<br>17:30-21:30(ラストオーダー21:00) |
| 定休日      | : 不定休                                                                                            |
| 席数       | : 全72席<br>カウンター14席、テーブル11卓(58席)<br>※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                                                                                     |

※食材や混雑状況により、ラストオーダー前でも入店及びテイクアウト販売等の受付を終了する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

## 《「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 「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、本能が飲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 広報部

担当：山下、久保 蘭 E-mail: [tdj-pr@toridoll.com](mailto: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。