

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
「天ぷら定食まきの」「天ぷらまきの」
“まきの20周年イベント”スタンプラリーを
11月1日(日)～期間限定開催！
～各店まきのラスト賞には約100cmの特大海老天抱き枕をプレゼント！～

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」「天ぷらまきの」は、“まきの20周年イベント”として、11月1日(日)～12月15日(火)までの期間限定でスタンプラリーを開催します※。この機会にしかゲットできないオリジナルグッズやクーポン券を多数ご用意しております。

「天ぷら定食まきの」「天ぷらまきの」は、旬の魚介や野菜、鶏などの天ぷらを、揚げたて都度出しで提供する天ぷら定食専門店です。2006年10月に兵庫県で1号店をオープンし、今年、20周年を迎えました。お客さまのお食事の進み具合に合わせ、天ぷら職人が一品一品丁寧に調理し、最適なタイミングでご提供します。揚げたてならではのおいしさを、手頃な価格でお楽しみいただけます。

※一部店舗での実施はございません。

※各店舗でご用意している賞品がなくなり次第、終了となります。

《20周年の感謝を込めて、“まきの20周年イベント”スタンプラリーを開催》

「天ぷら定食まきの」「天ぷらまきの」は創業以来、“天ぷら文化をより身近に”という想いのもと日々天ぷらを提供し続け、多くのお客さまに支えられながら歩みを重ねてまいりました。コロナ禍や食材価格の高騰など、さまざまな社会環境の変化を乗り越え、このたび20周年という節目を迎えることができました。そんな日頃のご愛顧への感謝を込めて、スタンプラリー企画を実施いたします。

期間中、季節の定食、もしくは御膳を1つご注文につきスタンプを1つ進呈します。さらに、LINE公式アカウントをお友だち登録いただき、その画面をご提示いただくと、スタンプ2つ進呈。スタンプを5つ集めると、ハズレなしの抽選会に1回ご参加いただけます。お得なクーポンをはじめ、まきのラスト賞では約100cmの特大海老天抱き枕をご用意しています。他にも天ぷらにちなんだグッズやお食事券もご用意しており、まきの魅力をよりお楽しみいただける企画となっています。

私たちは、これからもお客さまに天ぷらのおいしさとワクワクをお届けし、末永く愛されるブランドを目指してまいります。



天ぷら定食 まきの
スタンプラリー 開催!

まきのラスト賞
約100cm 特大海老天抱き枕
※画像はイメージです。

A 賞
各店3名様
約15cm クッションキーホルダー
※画像はイメージです。

C 賞
各店40名様
2,000円券
500円引き×1枚
300円引き×2枚
200円引き×2枚
有効期限/各 2027年3月31日

D 賞
各店150名様
クーポン割引券
有効期限/各 2027年3月31日

B 賞
各店30名様
まきのアクリルキーホルダー
※画像はイメージです。

ハズレなし!
スタンプ5個で
景品が当たる
くじに挑戦!

みなさまのご参加をお待ちしております!

参加方法

- 1 フェアの天ぷら定食をご注文
- 2 スタンプを1個 GET
- 3 スタンプ5個で景品くじに挑戦!

開催期間 2026年11月1日～12月15日まで
※スタンプカードの合算はできません。※景品はなくなり次第終了となります。※詳しくはスタッフまでお尋ねください。※写真はイメージです。

《イベント概要》

- イベント名 : “まきの20周年イベント”スタンプラリー
- 実施期間 : 2026年11月1日(日)～2026年12月15日(火)予定
※各店舗でご用意している賞品がなくなり次第、終了となります
- 対象店舗 : 天ぷら定食まきの(姫路飾磨、姫路花田、西神戸、センタープラザ、西神中央プレントィ、武蔵小山、新宿三井ビル、イオンモール大阪ドームシティ、堺鳳、堺東駅前、天神橋四丁目、ラポルテ、難波千日前、名谷)、天ぷらまきの梅田
※天井まきの京都寺町店/京都三条店/難波千日前店、天ぷら定食まきの松戸六実店は、スタンプラリーを実施しておりません。
※スタンプは対象店舗間で共通してご利用いただけます。異なる店舗で獲得したスタンプも合算可能です。
- スタンプ条件 : ①季節の定食、もしくは御膳を1つご注文につきスタンプを1つ進呈
※詳細は3ページ、4ページのスタンプラリー対象商品概要をご覧ください。
※季節の定食、もしくは御膳を販売していない場合、どの定食、御膳でもスタンプを1つ進呈いたします。
②LINE公式アカウントをお友だち登録いただき画面提示で、スタンプ2つ進呈
※LINE登録でのスタンプは1カードにつき1名様分のみです。
- 抽選条件 : スタンプ5つ獲得で店頭で1回抽選(ハズレなし)

《賞品内容》

店頭(レジ付近)では、各店舗223点ご用意しているオリジナルグッズの当選状況や残数を掲示します。なお、全店舗合計では3,345点となります。まきのラスト賞の約100cm特大海老天抱き枕も各店舗ごとに1点ずつご用意しており、参加15店舗で合計15名様に当たります。お目当てのオリジナルグッズを目指しながら、スタンプラリーをお楽しみください。クーポンは上記イベント対象店舗であれば使用可能です。

賞	内容	数量/1店舗あたり
まきのラスト賞	約100cm特大海老天抱き枕	1
A賞	約15cmクッションキーホルダー	3
B賞	まきのアクリルキーホルダー	30個(3種×10個ずつ)
C賞	2,000円券	40
D賞	クーポン割引券	150

《季節食材を贅沢に使った、秋商品＆冬商品》

「天ぷら定食まきの」「天ぷらまきの」では、日本の四季折々の味わいをお楽しみいただけるよう、毎年、春・初夏・夏・秋・冬の5つの季節フェアを期間限定で開催しています。季節フェアごとに旬の食材を使用した季節の天ぷらをご用意するとともに、それぞれの味わいを引き立てる季節限定のたれもご用意。その時季ならではの天ぷらの愉しみ方をご堪能いただけます。

《スタンプラリー対象秋商品概要》

- 販売期間 : 2026年9月16日(水)～11月22日(日)予定
天ぷら定食まきの(センタープラザ、武蔵小山)は、11月15日終了予定
- 販売店舗 : 全国の「天ぷら定食まきの」、天ぷらまきの梅田店
※天ぷら定食まきの松戸六実店では、スタンプラリーは実施していません。
- 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。
価格はすべて税込み価格です。
店舗により販売価格が異なる場合がございます。



※画像は定食のイメージです。

『秋祭り海の幸天ぷら定食』1,760円(玉子天付き1,925円)

天ぷら6品(秋刀魚天、牡蠣天2個、海老天、赤茄子天、焼き芋天、ごぼうと舞茸のかき揚げ)と味噌汁、おかわり無料のごはん、柚子大根、いかの塩辛がついた定食で、季節限定の『柚子香る西京味噌たれ』付きです。

※梅田店では、『秋祭り海の幸天ぷら御膳』(1,980円)を販売しております。味噌汁がお吸物に変わり、甘味(柿餅、三色団子)が付いてきます。



※画像は定食のイメージです。

『秋祭り山の幸天ぷら定食』1,650円(玉子天付き1,815円)

天ぷら6品(ぶなクイーン天、肉厚しいたけ天、海老天、赤茄子天、焼き芋天、ごぼうと舞茸のかき揚げ)と味噌汁、おかわり無料のごはん、柚子大根、いかの塩辛がついた定食で、季節限定の『柚子香る西京味噌たれ』付きです。

※梅田店では、『秋祭り山の幸天ぷら御膳』(1,870円)を販売しております。味噌汁がお吸物に変わり、甘味(柿餅、三色団子)が付いてきます。

《スタンプラリー対象冬商品概要》

- 販売期間 : 2026年11月24日(火)予定～2027年2月23日(火)予定
天ぷら定食まきの(センタープラザ、武蔵小山)は、11月17日開始予定
- 販売店舗 : 全国の「天ぷら定食まきの」、天ぷらまきの梅田店
※天ぷら定食まきの松戸六実店では、スタンプラリーは実施しておりません。
- 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。
価格はすべて税込み価格です。
店舗により販売価格が異なる場合がございます。



『冬の贅沢物語天ぷら定食』1,760円(玉子天付き1,925円)

天ぷら6品(ふぐ天、鴨葱天、海老天、イカと葱のかき揚げ、とろーり旨なす天、黄金カレイ天)と味噌汁、おかわり無料のごはん、柚子大根、いかの塩辛がついた定食で、季節限定の『柚子香る薬味おろし』付きです。

※梅田店では、『冬の贅沢物語天ぷら御膳』(1,980円)を販売しております。味噌汁がお吸物に変わり、甘味(梅餅、三色団子)が付いてきます。



『まきの天 天盛り鴨南蛮蕎麦』1,870円 (『鴨南蛮蕎麦』単品 1,045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。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。

※梅田店では、『まきの天 天盛り鴨南蛮蕎麦』(2,310円)を販売しております。人気の天ぷら6品(海老天2尾、いか天、キス天、舞茸天、焼き芋天、万願寺唐辛子天)をセットにしました。



『まきの天 天盛り鴨つけ蕎麦』1,870円 (『鴨つけ蕎麦』単品 1,045円)

合鴨肉と葱の旨みが溶け込んだ温かいつけ出汁に、蕎麦をぐらせて味わう一品。天ぷら定食まきのでは人気の天ぷら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。

※梅田店では、『まきの天 天盛り鴨つけ蕎麦』(2,310円)を販売しております。人気の天ぷら6品(海老天2尾、いか天、キス天、舞茸天、焼き芋天、万願寺唐辛子天)をセットにしました。



『冬の贅沢物語 天盛り温かけ蕎麦』1,980円(玉子天付き2,145円)

『冬の贅沢物語天ぷら定食』の天ぷら盛り合わせに、ふわっと香る花かつおの効いた温かいかけ蕎麦のついたセットです。季節限定の『柚子香る薬味おろし』付きです。

※梅田店では、『冬の贅沢物語 天盛り温かけ蕎麦』(2,200円)を販売しております。

※画像はすべて定食のイメージです。

《「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な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。

※画像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 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。