

Press Release

2025年6月10日
株式会社トリドールジャパン

＜行列が絶えない、揚げたて都度出しスタイルの天ぷら専門店＞

「天ぷらまきの」“初”のテイクアウトドリンクが梅田店限定で登場！
蔵出し宇治抹茶を使用した本格抹茶のドリンク全4種を
6月11日(水)より期間限定で販売開始
～初夏にぴったりなひんやり抹茶のラインアップをご用意～

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、「天ぷらまきの」は、2025年6月11日(水)から京都の蔵出し宇治抹茶を使用した本格抹茶のドリンク全4種のテイクアウト販売を梅田店限定、期間限定で開始します。これまで店内提供で好評だった冷製の『抹茶ドリンク』に加えて、『抹茶ラテ』、『クリーム抹茶ラテ』、『柚子抹茶ソーダ』が新たに登場します。すべて店内でもお楽しみいただけますので、天ぷらのお供に、また食後のデザートとして、本格抹茶のおいしさをご堪能ください。

「天ぷらまきの」とは、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ご提供する天ぷら専門店です。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。梅田店では、店舗限定の天ぷらや、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、“天ぷら”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。平日、休日問わず行列ができ、最大2時間お並びいただく(※2025年5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。

この度、販売を開始する本格抹茶のドリンク全4種は、京都・宇治の老舗『堀田勝太郎商店』の蔵出し宇治抹茶を使用し、宇治抹茶のほろ苦さやさっぱりとした風味、渋みのある甘みが、天ぷらの食中や食後に合う、「天ぷらまきの」ならではの抹茶のドリンクです。「天ぷらまきの」では、以前から店内で提供している抹茶塩にも『堀田勝太郎商店』の宇治抹茶を使用してきました。上質な宇治抹茶ならではの風味と香りが、天ぷらと相性良く、多くのお客さまからご好評をいただいています。今回、より多くのお客さまにこの本格宇治抹茶と天ぷらをさまざまなシーンで楽しんでもらいたい、という想いから、抹茶メニューを拡大し、新たに販売することになりました。初夏の陽気にぴったりな、香り豊かなひんやり抹茶各種でひとときの涼をお楽しみください。



(上)「クリーム抹茶ラテ」(右)「抹茶ラテ」
(下)「柚子抹茶ソーダ」(左)「抹茶ドリンク」
※写真はイメージです

《抹茶のドリンクをご購入いただいたお客さまにアヒルのフィギュア「抹茶ちゃん(まっちゃん)」をプレゼント！》



メインキャラクター
アヒルの「抹茶ちゃん(まっちゃん)」

抹茶のドリンク4種いずれかをご購入いただいたお客さまに先着でアヒルのフィギュア「抹茶ちゃん(まっちゃん)」を1つプレゼントします。「みなさまに良いことがありますように」という願いを込めた、「天ぷらまきの」からのささやかな贈り物です。

古くから日本で親しまれてきた「天ぷら」と「抹茶」。どちらも、日本文化を象徴する縁起の良い存在として知られています。天ぷらは“運を揚げる”料理とも言われ、「抹茶」はお祝いの席にも使われる、特別なおもてなしの飲み物として知られています。また、今回プレゼントとしてお付けする“アヒル”にも、縁起物としての意味が込められています。アヒルは“愛らしさ・福を呼ぶ存在”として古くから親しまれ、幸運や良縁を象徴する動物とされています。そんな幸運の象徴であるアヒルを、親しみを込めて「抹茶ちゃん」と名付け、本商品のメインキャラクターとしました。

「天ぷらまきの」では、ご来店いただいてから始まるお客さまとのご縁を大切に、日頃のご愛顧への感謝の気持ちを込めて、抹茶のドリンク全4種とアヒルのフィギュア「抹茶ちゃん」をご用意しています。この機会に、ご来店を心よりお待ちしております。



アヒルのフィギュアをプレゼント

《商品概要》

販売価格(税込): 『抹茶ドリンク』395円、『抹茶ラテ』595円、
『クリーム抹茶ラテ』795円、『柚子抹茶ソーダ』595円

※店内飲食とテイクアウトでどちらも同一の税込価格です。

販売期間 : 2025年6月11日(水)～8月31日(日)

販売店舗 : 天ぷらまきの梅田店

備考 : ・抹茶ドリンク4種のうちいずれかをご購入いただいた方に、
アヒルのフィギュア「抹茶ちゃん(まっちゃん)」を1つプレゼントします。
※先着順での配布となり、なくなり次第終了となります。
・店内でのご飲食をされず、テイクアウトのみご利用されるお客さまは、
お持ち帰り窓口にてご注文を承ります。
※お持ち帰り専用窓口は20時頃に閉まります。
20時以降は、恐れ入りますが店内にてご注文をお願いします。

※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



『抹茶ドリンク』395円(税込)

「天ぷらまきの」の店内販売で人気の抹茶ドリンクが、この度テイクアウトで登場。半年～約1年間低温貯蔵にて熟成した蔵出し宇治抹茶を使用することで、茶葉のカドが取れたふくよかな香りとまろやかな味わいを実現。丸みのある苦みとスッパリした味わいで、天ぷらとの相性も抜群です。



『抹茶ラテ』595円(税込)

蔵出し宇治抹茶にミルクを合わせ、上にはふんわりとしたミルクフォームをのせた3層仕立てのドリンクです。宇治抹茶のほどよい苦みを残しつつ、練乳と黒蜜でまろやかに甘く仕上げています。もちもちの白玉も入っていて、甘いもの好きにはたまらない一杯。仕上げて抹茶パウダーをふりかけて、宇治抹茶の香りと風味もしっかり愉しめます。



『クリーム抹茶ラテ』795円(税込)

『抹茶ラテ』に、たっぷりのホイップクリームをのせ、さらに抹茶ソースとパウダーをかけた贅沢なドリンクです。抹茶ソースとパウダーが織りなすほろ苦さは、抹茶ラテとホイップクリームの甘さと相性抜群。デザートのような満足感があり、食後にもぴったりです。



『柚子抹茶ソーダ』595円(税込)

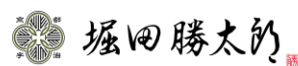
柚子とはちみつのソース、炭酸、蔵出し宇治抹茶の3層のコントラストが美しい、見た目にも涼やかなドリンクです。混ぜるたびに広がる、宇治抹茶の奥深い香りと柚子の爽やかな香りが愉しめます。仕上げてのせた柚子皮が、香りと見た目のアクセントに。すっきりとした甘さで、暑い季節にぴったりの一杯です。天ぷらと一緒に味わうのはもちろん、食後のドリンクとしてもおすすめです。

《京都・宇治の老舗『堀田勝太郎商店』とは》

堀田勝太郎商店は、京都・宇治にて天保年間に創業した約170年の歴史を誇る老舗の製茶卸問屋です。「天ぷらまきの梅田店」の店内に置いている抹茶塩にも、『堀田勝太郎商店』の宇治抹茶を使用しています。



■本格抹茶のドリンクに使用している「蔵出し宇治抹茶」とは
春に摘み取った一番茶を、適切な温度で半年から約1年間、丁寧に低温で寝かせて熟成させます。時間をかけて寝かせることで、茶葉のカドが取れ、よりまろやかで、ふくよかな香りが引き立ちます。さらに、熟成させた茶葉は「合組(ごうぐみ)」という職人の技でブレンドされます。経験豊かな茶師が、香り・コク・色合いのバランスを細やかに見極めながら仕上げることで、深みのある上質な味わいが完成します。



堀田勝太郎



《店舗概要》



店舗名	： 天ぷらまきの梅田
所在地	： 大阪府大阪市北区芝田1-1-3 阪急三番街南館 2F
営業時間	： 10:30～23:00／ラストオーダー22:15
定休日	： 阪急三番街の休みに準ずる
席数	： 全37席(カウンター19席、テーブル18席) ※ご予約不可となります
テイクアウト販売	： 天むす各種・お弁当各種・抹茶ドリンク各種

※写真はイメージです

《「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、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索し続けています。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 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。