

Press Release

2025年11月18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定食専門店「天ぷらまきの」

天ぷら専門店がつくる“天ぷらが主役”のおむすび

「天ぷらおむすび」全10種が

11月25日(火)から梅田店限定、テイクアウトで新登場！

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11月25日(火)から本格天ぷらを手軽に味わうおむすび「天ぷらおむすび」全10種を梅田店限定で、テイクアウトにて販売開始します。



※写真はイメージです

《本格天ぷらを味わうおむすび。職人仕込みの天ぷらを、手軽に、どこでも。150円からご用意》

天ぷら専門店から、“天ぷらが主役”のおむすび『天ぷらおむすび』が登場します。「天ぷらまきの」ならではの職人技で揚げた本格天ぷらを、おむすびスタイルで手軽にお愉しみいただけます。ラインアップは、“コク旨天おむすびシリーズ”4種と、“天ぷらおむすびシリーズ”6種の全10種。“コク旨天おむすびシリーズ”は、炊き立てご飯に、お店で揚げた天かすを合わせ、天かすの旨みと香ばしさを引き立てた、シンプルながら奥深い味わいのおむすびです。ご飯は、醤油ベースの甘じょっぱい特製ダレを絡めた「タレ」味と、紫蘇の香りが鼻から抜ける爽やかな「赤シソ」味の2種類をご用意しています。“天ぷらおむすびシリーズ”は、同じく「タレ」味と「赤シソ」味のご飯の上に、「天ぷらまきの」の職人がお店で揚げる『熟とり天』『半熟味玉天』『海老天』などを贅沢にトッピング。それぞれの天ぷらに合わせた特製タルタルソースや明太子ソースをたっぷりのせ、どこから頬張ってもおいしくなるように仕上げています。ボリューム満点で、ひとつで満足感を味わえます。天ぷら一筋19年以上の「天ぷらまきの」だからこそ実現できた、天ぷらそのものを主役にしたおむすび。価格は150円からと手に取りやすく、ランチや行楽、オフィスでのお食事などにもぴったりです。

今回、『天ぷらおむすび』の販売に至った背景には、「店内だけでなく、さまざまなシーンで『天ぷらまきの』の味を愉しんでほしい」という想いがあります。これまでテイクアウトでは『天むす』を販売していましたが、より気軽に、普段のお食事シーンにも寄り添える商品として新たに開発。素材の組み合わせやタレの配合など、試行錯誤の末、完成に至りました。まだ「天ぷらまきの」にお越しいただいたことがない方にも、ぜひお試しください。

《商品概要》

販売期間 : 2025年11月25日(火)～
販売店舗 : 天ぷらまきの梅田店
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

■コク旨天おむすびシリーズ

“コク旨天おむすびシリーズ”は天ぷら専門店である「天ぷらまきの」の天かすを入れ、香ばしい風味とコク深さでおいしさを追及したやみつきになるおむすびです。ごはんは「タレ」味と「赤シソ」味の2種類をご用意。「タレ」味は醤油ベースの甘じょっぱさと天かすの旨みが合わさり、コク深い味わいです。「赤シソ」味は、天かすのコクの中に赤シソの酸味と香りが加わえ、おいしさを引き立てています。



コク旨天おむすび タレ 税込150円

天かすの旨みが染み出すタレごはんにかつお粉と特製の醤油がえしを加え、シンプルながらも旨みとコクが際立つおむすびです。



コク旨天おむすび 赤しそ 税込170円

赤シソご飯に梅かつおを入れることで、梅の酸味と赤シソの爽やかな香り、かつおの旨みが広がるおむすびです。



鮭のつけコク旨天おむすび タレ 税込200円

タレごはんには鮭フレークをたっぷりと乗せたおむすびです。



明太タルコク旨天おむすび タレ 税込210円

からし明太子のピリツとした辛さと自家製タルタルのまろやかさがバランスよく合わさったおむすびです。

■天ぷらおむすびシリーズ

「天ぷらまきの」の人気天ぷらをおむすびで愉しめる、新感覚な一品です。ごはんは「タレ」味と「赤シソ」味の2種類をご用意しています。



明太大葉天おむすび タレ 税込220円

ピリッと辛いからし明太子に、サクサク衣で香り高い大葉天が相性抜群です。



半熟味玉天おむすび タレ 税込390円

半熟玉子天にしっかりと味を漬け込み、玉子の旨さと黄身のとろっと感を堪能できる一品です。



鶏天タルタルおむすび タレ 税込340円

「天ぷらまきの」特製の出汁に漬け込んだ熟とり天にタルタルを乗せたボリューム感のあるおむすびです。



海老天タルタルおむすび タレ 税込360円

海老天に自家製のタルタルを合わせた、旨みとクリーミーさが口いっぱい広がるおむすびです。



イカ天大葉梅おむすび 赤しそ 税込350円

赤シソごはんにはイカ天、そして大葉天と梅かつおが加わり、和の風味が広がるおむすびです。



梅大葉天おむすび 赤しそ 税込250円

赤シソごはんには大葉天、梅かつおを組み合わせることで、清涼感のある味わいに。仕上げの梅かつおがほんのり甘酸っぱさを添えます。さっぱりとした味わいで、もう一個にぴったりなおむすび。

■人気の『天むす』にも新ラインナップが登場！

定番人気商品の『天むす』もリニューアルし、新たに4種登場！従来の『海老天むす』『いか天むす』『鶏天むす』に加え、『穴子天むす』『金目鯛天むす』『舞茸天むす』、さらに旬の食材の『鴨葱天むす』が期間限定で登場します。厳選素材を使った『天むす』は手軽さの中に上質さを感じる贅沢な味わいが特長。普段の食事にはもちろん、おもたせや差し入れにもぴったりです。

《商品概要》

販売期間 : 通年販売
販売店舗 : 天ぷらまきの梅田店
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



海老天むす 税込350円

大ぶりの海老天を特製の甘ダレごはんで包み込んだ「天ぷらまきの」で1番人気の天むすです。



イカ天むす 税込300円

大きなイカの歯ごたえと天ぷら衣の香ばしい旨みが合わさりシンプルながらも上品な味わい。



とり天むす 税込330円

出汁の効いた名物の熟とり天を相性が良い特製の甘ダレごはんと海苔で包み込みました。

《商品概要》

販売期間 : 2025年11月25日(火)～ ※『鴨天むす』のみ冬季限定
販売店舗 : 天ぷらまきの梅田店
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



New !

穴子天むす 税込450円

ふっくらジューシーな一本穴子天の半身を贅沢に使った天むすです。



New !

金目鯛天むす 税込390円

ふっくら柔らかで淡泊な身と、皮目の脂の甘み、金目鯛のおいしさすべてを詰め込みました。



New !

舞茸天むす 税込300円

素材本来の風味豊かな香り、旨み、シャキシャキの食感が引き立ちます。



<期間限定>冬の天むす

鴨葱天むす 税込330円

合鴨を天ぷらとして蒸すことでふっくら柔らかくに仕立てました。この季節にしか味わえない旬の素材の天むすです。

《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】

暖簾をくぐって一歩店内に踏み込むと、「天ぷら屋」らしい和の雰囲気にもダンサをかけた合わせた、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 菌 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。