

トリドールの原点、本格炭火烧鳥専門店「やきとり屋とりどーる」
夏を先取り！スタミナ全開本格炭火で味わう「うなぎフェア」
6月5日(金)から全店で期間限定販売スタート！

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、「やきとり屋とりどーる」は、「うなぎ」フェアを2026年6月5日(金)から期間限定で開催します。

「やきとり屋とりどーる」は、職人が目の前で焼き上げる本格炭火烧鳥をはじめ、唐揚げや鶏釜めしなど、こだわりの鶏料理を提供するファミリーダイニング型レストランです。お子さまからご年配の方まで、ご家族皆さままで本格的な炭火烧鳥をお気軽にお楽しみいただけます。



※画像はイメージとなります

《夏を先取り！スタミナ全開「うなぎフェア」開催》

「やきとり屋とりどーる」では、季節や厳選素材の美味しさを存分に楽しめるフェアを、年に4回開催しています。そして今年の夏は、「うなぎフェア」を一足早く開催します！うなぎは、古くから日本の食文化の中で親しまれてきた馴染み深い食材です。良質な脂と、季節の変わり目に嬉しいスタミナ食として知られています。本フェアでは、そんなうなぎの力強い旨みを「やきとり屋とりどーる」の本格炭火烧きと創業からの秘伝のたれで存分に味わっていただけるメニューをご用意しました。炭火烧ならではの香ばしさと、火入れにこだわったふっくらとした食感が楽しめ、「やきとり屋とりどーる」ならではの仕立てをご堪能いただけます。

暑さが本番を迎える前に、ひと足早くスタミナ全開のうなぎの旨さを「やきとり屋とりどーる」でお楽しみください。

《「うなぎフェア」概要》

・販売日程： 2026年6月5日(金)～2026年9月6日(日)

・販売店舗： 全国のやきとり屋とりどーる

※価格はすべて税込です。



『炭火烧うなぎ串』 1本490円

炭火で丁寧に焼き上げ、創業からの秘伝のたれを2度漬けすることで、うなぎの旨みをぎゅっと閉じ込め、外は香ばしく中はふっくらジューシーな身に焼き上げています。本格炭火で焼く「やきとり屋とりどーる」だから実現したひと味違う美味しさです。



『炭火烧うなぎの豪快土鍋めし』 1,790円

土鍋飯用の専用和出汁でじっくりお米を炊き上げ、炊きあがる前に本格炭火でじっくり焼き上げたうなぎをのせて土鍋と一緒に蒸します。うなぎはたれの旨みをしっかりと含ませ、香ばしく仕立てています。

土鍋で炊くことでお米一粒一粒にまで出汁の旨みが染み渡り、さらにうなぎの旨みお米に合わさり一体感がうまれます。蓋を開けた瞬間、色鮮やかな錦糸卵が一面に広がり、炭火烧うなぎの香ばしい香りが食欲を掻き立てます。まずは一杯目をそのままの味わいで。二杯目以降は、お好みでわさびや当店オリジナルお吸物出汁で、だし茶漬けとしてお楽しみください。

※提供に20分ほどお時間を頂きます。



『だし香る鰻巻き』 850円

創業からの秘伝のたれにうなぎを絡め、三つ葉と共に当店自慢の『だし巻き』で包み込みました。だし醤油と合わせた大根おろしでさっぱりとお召しあがりいただけます。

《定番商品一例》

◆炭火烧鳥各種 170円～

「やきとり屋とりどーる」といえば、この本格炭火烧鳥。
毎日新鮮な鶏肉を仕入れ、店内でさばき、一本一本心を込めて串打ちしています。
備長炭でじっくりと焼き上げることで、肉汁を閉じ込め、
香ばしくジューシーに仕上げています。
1番のおすすめは、手ごねの「つくね」。一つ一つ丁寧に手ごねし、
炭火で旨みを閉じ込めてふっくらジューシーに仕上げました。
瀬戸内産 焼塩と淡路島産 藻塩の特製ブレンド塩でシンプルに味付けをした
「塩焼き」で、まずはお召し上がりください。



◆肉汁焼売 1個 150円

焼き鳥を待つ間にまずはこちらを！店内で蒸し上げており、
あつあつをすぐにご提供します。
お店で一つ一つ包み、鶏ミンチの旨みをギュッと閉じ込め、ジューシーに仕上げました。
何もつけずにそのまま食べるのがおすすめ！



◆もも一枚焼(タレ) 590円

肉厚でやわらかいもも肉を一枚丸々豪快に、炭火でじっくり焼き上げました。
鶏肉の旨みに合う自家製しょうゆダレで、クセになる味わい。
ごはんのお供にも、おつまみにもぴったり！



◆もも唐揚げ 4個 550円、6個 750円、12個 1,390円

生姜とにんにくをたっぷり入れた、創業からの秘伝のつけダレにしっかりと漬け込んだ
鶏もも肉をカラッとジューシーに揚げました。
噛むと肉汁あふれ、口いっぱい旨みが広がります。
お子さまから大人まで愛される味わい。



◆だし巻き 650円

こだわりの卵を3個使用し、白だしをベースにして仕上げた、当店自慢のだし巻き。
最後にだしをたっぷりかけてご提供します。
だしの優しい味わいを卵が包み込み、ほっとする味わいです。



◆鶏釜めし 820円

「やきとり屋とりどーる」名物の釜めし。鶏肉やごぼう、人参などを20分以上炊き込み、
あつあつ、炊き立てをお召し上がりいただけます。
最初の一杯目はそのまま、二杯目以降はお好みでわさびやお吸い物をかけて、
だし茶漬けにしてお楽しみください。
※提供に20分ほどお時間を頂きます



■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、本能が歓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 ブランド戦略課

担当：山下、久保蘭 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。