

本格炭火焼鳥専門店「やきとり屋とりどーる」
トリドールグループの原点、創業業態「とりどーる」
22年ぶりに関西で新店
大阪「吹田店」が11月19日（水）オープン！
鶴見では最大2時間待ちの炭火焼鳥専門店が吹田に上陸！

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、「やきとり屋とりどーる」は、「やきとり屋とりどーる吹田店」を2025年11月19日（水）にオープンします。「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焼鳥をはじめ、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、ご家族みんなで本格的な炭火焼鳥をお気軽にお楽しみいただけます。

「やきとり屋とりどーる」は、トリドールホールディングスの原点ともいえる創業業態です。1985年に兵庫県加古川市で開業した焼鳥居酒屋「トリドール3番館」が「やきとり屋とりどーる」の前身であり、ここから“食の感動体験”を届けるトリドールグループの歩みが始まりました。創業以来、一店舗一店舗を丁寧に育てながら、焼鳥専門店として味、品質、おもてなし、そして地域とのつながりを磨き続けてまいりました。このたびの関西での22年ぶりの新店舗オープンは、長年大切に育ててきた“とりどーるらしさ”を糧に、さらなる成長を目指す新たな挑戦です。



※画像はイメージとなります

現在、「やきとり屋とりどーる」は大阪府および兵庫県に店舗を展開しており、鶴見緑地店では最大2時間待ち（※2025年10月時点）となるほど多くのお客さまにご来店いただいています。こういった反響からさらなる出店を待ち望むお声を多数いただき、「吹田店」のオープンに至りました。「吹田店」がオープンすることで、国内9店舗の展開となります。

《職人が目の前で焼き上げる本格炭火焼鳥をリーズナブルにご提供》

「やきとり屋とりどーる」最大の特徴は、なんといっても本格炭火焼鳥。「吹田店」も他店舗同様、ご来店いただくと最初に目に飛び込むのは、職人が炭火で丁寧に焼き上げる焼台です。香ばしい香りと、ジュウツと焼き上がる音が、食欲をかき立てます。さらに、店内中央には名物の『肉汁焼売』専用の蒸し場を設置。思わず目を惹く大きなせいろを配置し、どのお席からも蒸し上げる様子がご覧いただけます。ふたを開けた瞬間、湯気とともに立ちのぼる香りが店内を包み込み、食べる前からワクワクをお届けします。また、季節メニューで人気の『炭火炙り焼き』が吹田店限定でグランドメニューに登場！鶏肉を高火力の炭火で豪快に焼き上げ、肉汁をぎゅっと閉じ込めた、炭火の香ばしさと旨みがあふれる一品です。

お席は、ボックス席26卓、座敷6卓を備えた、全156席。ご家族連れや複数名でのご来店にも対応できるよう、ボックス席や座敷を充実させています。落ち着いた空間で、本格的な鶏料理を心ゆくまでお楽しみください。



職人が目の前で焼き上げる



ご家族で楽しめる



炭火炙り焼き



肉汁焼売

《店舗概要》

店舗名 : やきとり屋とりどーる吹田店
 所在地 : 大阪府吹田市山田西4丁目1-20
 営業時間 : <平日>
 ランチ 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)
 ディナー 17:00～22:30 (ラストオーダー22:00)
 <土日祝>
 ランチ 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)
 ディナー 16:00～22:30 (ラストオーダー22:00)
 ※お持ち帰りは11:00～22:00
 定休日 : 不定休
 席数 : 全32卓 156席
 ※年内はご予約不可
 年明けより順次、予約受付開始
 駐車場 : あり
 テイクアウト販売 : あり ※完売次第終了



《定番商品一例》

※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
 ※価格はすべて税込です

◆炭火焼鳥各種 170円～

「やきとり屋とりどーる」といえば、この本格炭火焼鳥。
 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、
 あっ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、
 あっあつ、炊き立てをお召し上がりいただきます。
 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



《ランチメニュー一例》

「やきとり屋とりどーる 吹田店」では、ランチタイム限定の多彩なメニューを10種類以上ご用意しています。吹田店限定の特別メニューをはじめ、人気メニューを組み合わせたお得なセット、さらにランチでしか味わえない限定メニューなど、幅広いラインアップをお楽しみいただけます。ごはん付きのメニューはすべて、ごはんの大盛りが無料です。

※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

※価格はすべて税込です

吹田店限定！

◆鶏だし 鍋焼うどん 単品 790円 / たまご落とし 890円 / 小ごはん付+100円

毎日お店で丁寧に炊き上げる鶏清湯(トリチンタン)だしを使用した、熱々の鍋焼うどんです。鶏の旨みとコクがしっかり感じられながらも、すっきりとした後味が特長。自家製の鶏つくねもたっぷり入っており、つくねからあふれる旨みと麺とからめてお召し上がりください。



※写真はたまご落としのイメージです

◆もも一枚焼重(温玉・ダシ・お新香付) 一枚 990円 / 一.五枚 1,190円 / 二枚 1,490円

「やきとり屋とりどーる」で一番人気のランチメニュー！

炭火でじっくりと焼き上げた肉厚のもも肉を秘伝の自家製しょうゆダレに漬け込み、香ばしくジューシーに仕上げました。ごはんと相性抜群の一品で、まずはそのまま、次に温玉を絡めてマイルドに、最後は温かい出汁をかけてお茶漬け風にと、味わいの違いをお楽しみいただけます。



◆焼売唐揚げ定食 1,090円

人気の『肉汁焼売』と『唐揚げ』を一度に味わえる贅沢なセット。

あつあつでジューシーな『肉汁焼売』と、特製ダレに漬け込んでカラッと揚げた『唐揚げ』はごはんが進む味わいです。



◆特上親子丼定食 790円

炭火で炙った鶏もも肉を玉子で閉じた、本格的な親子丼。

炭火の香りがふわっと香るジューシーな鶏もも肉ととろとろの玉子が相性抜群です。ランチでしか味わえない限定メニュー。



■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。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。