

株式会社トリドールジャパン

店舗従業員が考案！

「トリドールジャパン 秋の商品提案」

2026年9月15日(火)より各業態で順次販売開始

～お客さまに一番近い従業員だからこそその想いを込めて～

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」「天ぷら定食まきの」「長田本庄軒」「豚屋とん一」「焼きたてコッペ製パン」は、この度「トリドールジャパン 秋の商品提案」を実施いたします。この「トリドールジャパン 秋の商品提案」は、各業態の従業員が自身の業態への想いを胸に、業態コンセプトや独自の魅力を反映した商品を考案し、社内選考を経て選び抜かれた商品を期間限定で販売する企画です。株式会社トリドールジャパンは関西の路面店やショッピングセンターなどを中心に店舗展開をしており、関東でも数店舗運営しております。

焼きそば
専門店

長田本庄軒

神戸
自家製麺

揚げたて
天ぷら定食まきの

炭火焼鳥・唐揚げ・釜めし



とりどーる

焼きたて
コッペ製パン
KOPPE-PAN

かつ丼 とんテキ
豚屋とん一

《お客さまに一番近い従業員だからこそ生まれた秋限定メニュー！各業態の想いを込めて誕生》

「トリドールジャパン 秋の商品提案」は、お客さまに最も近い存在である店舗従業員が、日頃お伺いするお客さまの声やニーズを参考にしながら新たな商品価値を創造する社内企画です。店舗従業員がお客さまと日々接する中で寄せられる「こんな商品があったらいいな」「こんな味を食べてみたい」「ぜひ作ってほしい」といったお声をヒントに、各業態の従業員が商品アイデアを考案しました。本企画では、各業態から選抜された従業員が商品のコンセプトや開発背景、おすすめポイントなどについて社内審査会で説明を行い、選考を実施しました。その中から高い評価を得た商品が、このたび実際の商品として販売されることとなりました。

お客さまの声と現場を知る従業員の想いが詰まった商品は、それぞれの業態ならではの魅力を活かしたラインアップとなっています。“食欲の秋”にぴったりな味わいはもちろん、この企画だからこそ生まれたアイデアやこだわりも楽しめます。トリドールジャパンならではの秋の味覚を取り揃えましたので、ぜひこの機会に各業態の秋商品をご賞味ください。

《各ブランド&商品紹介》

炭火焼鳥・唐揚げ・釜めし やきとり とりどーる

「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、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。



『炙りかしわと赤茄子のよだれ鶏』税込790円

炭火で香ばしく炙ったよだれ鶏は噛むほどに旨味が広がり食欲が進み、赤茄子の煮びたしはジューシーで柔らかくよだれ鶏との相性抜群です。カリッと揚げた焼売の皮がアクセントとなり、旨辛で最後まで食感も楽しみながら食べ進められます。

【販売対象店舗】

やきとり屋とりどーる全店(加古川、宝塚、尼崎、寝屋川、姫路花北、東大阪中野、鶴見緑地、小東山、吹田、西神戸)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～11月29日(日)予定



『炙りつくねと赤茄子の冷やし担々うどん』税込650円

炭火で焼き上げたつくねは鶏の旨みを存分に楽しめ、とろっと柔らかな大ぶりの赤茄子は食べ応え抜群。コク深い店舗で炊いた自家製鶏スープにピリ辛ラー油のアクセントが効き、濃厚スープにうどんがしっかり絡み食べ応えのある一杯です。

【販売対象店舗】

やきとり屋とりどーる全店(加古川、宝塚、尼崎、寝屋川、姫路花北、東大阪中野、鶴見緑地、小東山、吹田、西神戸)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～11月29日(日)予定

揚げたて 天ぷら定食 まきの

「天ぷら定食まきの」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気軽に愉しめる天ぷら定食専門店です。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。



『帆立と香り野菜のかき揚げ定食/膳』税込1,870円/税込1,870円

天ぷら6品(帆立と香り野菜のかき揚げ・海老天・キス天・舞茸天・かぼちゃ天・れんこん天)と、お味噌汁またはお吸物、おかわり無料のご飯がついた定食/膳です。
※『帆立と香り野菜のかき揚げ定食』は難波千日前店、『帆立と香り野菜のかき揚げ膳』は梅田店で販売いたします。

【販売対象店舗】

天ぷらまきの梅田店、天ぷら定食まきの難波千日前店

【販売期間】

2026年9月15日(火)～10月31日(土)予定 ※なくなり次第終了



『帆立と香り野菜のかき揚げ』税込660円

帆立貝柱と小柱の魚介の旨み、舞茸の豊かな香り、三つ葉の爽やかな香りがたっぷり詰まったかき揚げに仕立てました。サクッと軽やかな衣の食感と、噛むほどに広がる素材の豊かな風味をお楽しみいただけます。

【販売対象店舗】

天ぷらまきの梅田店、天ぷら定食まきの難波千日前店

【販売期間】

2026年9月15日(火)～10月31日(土)予定 ※なくなり次第終了

《各ブランド&商品紹介》

焼きそば
専門店

長田本庄軒

神戸
自家製麺

「長田本庄軒」は、兵庫県・神戸発のぼっかけ焼きそば専門店です。ご注文いただいたから目の前の鉄板で1つ1つ丁寧に焼き上げるライブ感にこだわり、“長田流コテ捌き”での迫力ある調理風景、そのコテが奏でる心地よいリズムと音、鉄板の熱と立ち上がる蒸気の音に、スタッフの活気、それらすべてが重なり合い、「長田本庄軒」ならではの心地よい空間をつくりだしています。

『大粒タコの醤油焼きそば』税込1,089円



香ばしく焼き上げた甘みあふれる白ネギと、大粒タコの旨みが広がる醤油焼きそば。もちっとした自家製中太麺に具材の旨みが絡み、満足感のある一品に仕上げました。途中で特製ガリごぼうを混ぜれば、爽やかな酸味がアクセントとなり、最後まで飽きずに二度のおいしさをお楽しみいただけます。

【販売対象店舗】

長田本庄軒全店(イオンモールりんくう泉南、イオンモール姫路大津、三宮センタープラザ、ハーバーランドumie、モレラ岐阜、メトロセンター西葛西、イオンモール神戸北)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～11月30日(月)予定

『おいもごはん』税込275円



さつまいも・栗・かぼちゃの旨みを最大限に引き出したごはんです。さつまいも、かぼちゃは事前に甘しゅぱく炊き、ご飯と栗と特製出汁で炊き込みました。最後にごま塩をかけ、甘みとしゅぱさを感じられ、ごはんだけでも食べ進めてしまう一杯に仕上げています。

【販売対象店舗】

長田本庄軒ショッピングセンター全店(イオンモールりんくう泉南、イオンモール姫路大津、ハーバーランドumie、モレラ岐阜、イオンモール神戸北)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～11月30日(月)予定

『いも～ずん』税込638円



ホイップクリームの上に甘く煮たさつまいもを贅沢にトッピング。りんごの爽やかな酸味が広がるアップルフローズンと、パリパリチョコ、濃厚なさつまいもペーストが絶妙に調和した、夏の暑さが残る秋のぴったりデザートとして楽しめる一杯です。

【販売対象店舗】

長田本庄軒(西葛西メトロセンター、イオンモール神戸北)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～11月30日(月)予定

かつ丼 とんテキ
豚屋とん一



「豚屋とん一」は、手仕事による専門性と大衆性を両立した唯一無二のとんかつ業態を目指しております。リーズナブルな価格でありながら、肉のカット、パン粉付け、揚げ工程や盛り付け、コンロ調理の手作業を職人の手仕事を目の前で見せること(ライブ感)で、お客さまに食の驚きと感動を提供するとんかつ屋です。何気ない日常の中で、日本の人情や心意気を感じられる地域に愛される店を目指しています。

『茄子の挟み揚げとサーモンフライ定食』税込1,199円

茄子のはさみ揚げとフレッシュ野菜タルタルで食べるサーモンフライ2個、おかわり無料のご飯とキャベツにお味噌汁がついた定食です。「豚屋とん一」だけど罪悪感のない仕上がりに！

【販売対象店舗】

豚屋とん一(ゆめタウン広島、イオンモール茨木)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～10月31日(土)予定

《各ブランド&商品紹介》



『茄子の挟み揚げ』税込319円

長茄子のやさしい甘みと肉の旨みを一度に味わえるフライ。サクツとした衣の中から、肉汁を含んだジューシーな茄子と肉だねが広がります。

【販売対象店舗】

豚屋とん一(ゆめタウン広島、イオンモール茨木)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～10月31日(土)予定



『サーモンフライ』税込539円

程よい脂のりのサーモンをサクツと軽やかに揚げました。ほのかな酸味とコクが広がるシャキシャキ食感の野菜タルタルが、サーモンの旨みを引き立てます。

【販売対象店舗】

豚屋とん一(ゆめタウン広島、イオンモール茨木)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～10月31日(土)予定



「焼きたてコッペ製パン」は、店内にパン工房を構え、毎日生地から手づくりし、“外はふわふわ、中はもちもち”の食感を追求したこだわりのコッペパンを、一つひとつ丁寧に焼き上げています。店内で仕込み・調理をした種類豊富なフィリングを常時ご用意し、目でも楽しんでいただける彩り豊かなデコレーションも特徴です。



『3種のきのこ デミハンバーグコッペ』税込490円

濃厚なデミグラスハンバーグと、キノコを3種(シイタケ、エリンギ、ブナシメジ)合わせたキノコソテーをふんだんにトッピング。秋の味覚であるキノコの食感と香りを楽しめ、ハンバーグ、タルタルとの相性も抜群で、キノコ好きにはたまらないコッペです。

【販売対象店舗】

焼きたてコッペ製パン(綾瀬駅北、メトロセンター葛西)

【販売期間】

2026年10月1日(木)～11月15日(日)予定



『芳醇洋ナシコッペザクザクキャラメルグラノーラ』税込460円

ホイップクリームとカスタードクリームをたっぷり使用し、洋ナシの瑞々しいシャキシャキ食感と洋ナシシロップの爽やかな甘味と香りがふわふわ白コッペと相性抜群。グラノーラでザクザク食感も感じられる贅沢なコッペが出来上がりました。

【販売対象店舗】

焼きたてコッペ製パン(綾瀬駅北、メトロセンター葛西)

【販売期間】

2026年9月15日(火)～10月31日(土)予定

■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 広報部

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。