



株式会社大戸屋

プレスリリース：2025年04月01日

定食をもっと楽しもう！豊富な小鉢でさらに美味しくバランスよく。4月1日（火）から新メニュー登場！

4月1日より「大戸屋ごはん処」全店で、新しい定食や小鉢が登場します。



株式会社大戸屋(本社:神奈川県横浜市 代表:蔵人賢樹、以下大戸屋)は、2025年4月1日(火)、「大戸屋ごはん処」全店にて、新メニューが登場します。黒酢あんメニューの新作「季節の野菜と豚と鶏つくねの黒酢あん」をはじめ、定食とともに小鉢を自由に組み合わせてお楽しみいただけるメニューを多数ラインナップしました。



大戸屋ごはん処は、これまで大切にしてきた「安心して食べられる栄養バランス」と「美味しさへのこだわり」をそのままに、お客さまにより一層の“満足感”と“特別感”をお届けするため、全国の「大戸屋ごはん処」でメニューをリニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、“黒酢あん”シリーズの新作「季節の野菜と豚と鶏つくねの黒酢あん」をはじめ、定食メニューをさらに拡充。加えて、豊富な小鉢メニューも新たに加われました。定食にプラスすることで、自分好みのバランスで栄養と満足度をさらに高めることができます。

※大戸屋で使用している食材や調味料は、特定の保存料・着色料・香料・調味料を使用しておりません。不使用としている添加物は、大戸屋ホームページで公開しています。

→ <https://www.ootoya.com/menu/about/index.html>

<価格改定について>

昨今の原材料費、人件費、物流費の高騰が長期化している状況を受け、2025年4月1日(火)より、「大戸屋ごはん処」では一部商品の価格改定を実施させていただきます。なお、店舗によって販売メニュー・販売価格が異なりますので詳しくは大戸屋ホームページでご確認ください。

→ <https://www.ootoya.com/menu/>

新メニュー紹介

【NEW】 季節の野菜と豚と鶏つくねの黒酢あん



待望の"黒酢あん"新メニュー。旨みたっぷりの豚の唐揚げと鶏つくねに、彩り豊かな季節野菜を合わせました。黒酢あんが素材の旨みを引き立て、旬の味わいとジューシーな食感が絶妙に絡み合う贅沢な一品です。使用する野菜は季節ごとに変わるため、その時々旬の美味しさをお楽しみいただけます。

定食価格 1,360円（税込）

単品価格 1,270円（税込）

※価格は店舗によって異なります

【NEW】 月見鶏すき焼き重



甘からいたレが染み込んだ鶏肉に、白菜、豆腐、しめじ、白滝を加えてじっくり煮込んだ鶏すき焼き重。とろりとした生玉子が絡み、甘みと旨みが調和する濃厚な味わいをさらに引き立てます。

定食価格 1,190円（税込）

単品価格 1,150円（税込）

※価格は店舗によって異なります

【NEW】三元豚のヒレカツ



やわらかく、きめ細やかな肉質が特徴の三元豚ヒレ肉を、大戸屋こだわりの生パン粉で揚げた一品。サクッと香ばしい衣の中に、しっとりとした肉の旨みが広がります。注文を受けてから、一つ一つ丁寧に低温で揚げています。白ごまをかけて、さらに豊かな味わいに。

定食価格 1,450円（税込）

単品価格 1,360円（税込）

※価格は店舗によって異なります

【NEW】豚肩ロースの唐揚げ～胡麻にんにくダレ～



酸味が効いたピリ辛胡麻ダレがやみつきな豚肩ロースの唐揚げ。外はカリッと中はジューシー、にんにくのガツンとした香りが広がり、食欲をそそります。ご飯が進むこと間違いなしの一品です。

定食価格 1,190円（税込）

単品価格 1,100円（税込）

※価格は店舗によって異なります

【NEW】国産牛のスタミナ鉄板焼き



ジューシーで旨み豊かな国産牛とたっぷり野菜のスタミナ鉄板焼き。熱々の鉄板で提供されるこの一皿は、香ばしいにんにくの香りが食欲をそそります。生玉子を絡めることで、まろやかな味わいに。ボリューム満点で、心ゆくまで満足できる一皿です。

定食価格 1,450円（税込）

単品価格 1,360円（税込）

※価格は店舗によって異なります

【NEW】 さばの竜田揚げ～もろみ醤油の香味ねぎダレ～



サクサクに揚げたさばの竜田揚げを、旨味豊かな“香味ねぎダレ”で味付けした、満足感がありつつさっぱりと食べられる一品。もろみ醤油のコクと甘みが、さばの旨味を引き立て、より深みのある味わいに。ご飯との相性も抜群。

定食価格 1,190円（税込）

単品価格 1,100円（税込）

※価格は店舗によって異なります

おすすめの組み合わせ

【NEW】 さばの炭火焼きと肉じゃが



1,430円（税込） ※価格は店舗によって異なります

■健康をサポート！

さばは良質なたんぱく質やDHA・EPAが豊富。これらの栄養素は、酸化を防ぐビタミンAやCを含む野菜を使った肉じゃがと組み合わせると効率よく摂取できます。また、さばに含まれる鉄分は、ビタミンCと一緒に摂ることで吸収率が高まります。

【NEW】香味唐揚げと揚げ茄子



1,160円（税込） ※価格は店舗によって異なります

■筋トレをサポート！

鶏肉は良質なたんぱく質と20種類のアミノ酸を含み、筋力アップや体力作りに役立ちます。茄子に含まれるカリウムと組み合わせると、筋肉や神経の働きがスムーズになり、余分なナトリウムを排出してむくみ解消にも効果的です。

「大戸屋ごはん処」について

食材へのこだわり

大戸屋のメニューは、特定の保存料・着色料・香料・調味料を使用しておりません。大戸屋独自の基準(※)で食材を選定し、安心と安全をお届けいたします。

※不使用としている添加物は、大戸屋ホームページで公開しています。

→ <https://www.ootoya.com/menu/about/index.html>

からだ想い

食材は厳選したものにこだわり、ほっとする美味しさをつくるのはもちろん、一食一食をバランスのとれた「定食」でお出しします。アレルギーの他、5つの栄養価情報を全てのメニューに掲載(※)し、健康的な食をサポートしています。

掲載栄養価情報：熱量・たんぱく質・糖質・脂質・食塩相当量

アレルギー情報：28品目のアレルギー含有の開示

※湯吉郎店とフードコート店舗を除く大戸屋ごはん処全店で掲載

お客さまの「毎食」をより楽しく、美味しくお届けできるよう、大戸屋らしい健康感や美味しさへのこだわりはそのままに、より手間ひまかけた“ちゃんと、すこやか”な大戸屋の新メニューを是非お近くの店舗でお楽しみください。

大戸屋公式アプリについて



<大戸屋公式アプリダウンロードはこちらから！>

https://yappli.plus/ootoya_press

公式アプリ限定クーポン、ポイントサービス、お弁当注文など便利でお得なサービスをアプリひとつでご利用頂けます。

クーポンや様々な特典は大戸屋HP・公式アプリ・公式SNSにて随時発表予定ですので、楽しみにお待ちください。

◆大戸屋ごはん処◆

これまでも、そしてこれからも。

私たちがずっと大切にしていくこと。

それは、人の健康を第一に考えること。

ほっとする美味しさをつくるのはもちろん、
毎日、毎食、食べてもいいよう栄養に気を配る。

日本の台所で育まれてきた知恵と工夫で、
世界中のお客様の心と体を満たしたい。

想いをつなぎ、食を届け、人生を良くしていく。



※コロワイドグループ

ちゃんと、すこやか。

これは、私たち大戸屋の約束です。

■大戸屋ホームページ：<https://www.ootoya.com/>

■Facebook：<https://www.facebook.com/ootoya/>

■Instagram：<https://www.instagram.com/ootoya.jp/>

■X：https://twitter.com/Ootoya_Gohan



株式会社大戸屋

URL <https://www.ootoya.com/>

業種 飲食店・宿泊業

本社所在地 神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜 4F

電話番号 045-577-0114

代表者名 蔵人賢樹

設立 2011年5月

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000305.000017712.html>

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17712

【本件に関する大戸屋へのお問い合わせ】

株式会社大戸屋 マーケティング部 担当：河瀬

TEL:080-3363-1737 E-mail:d-kawase@ootoya.co.jp