株式会社大戸屋
プレスリリース：2025年06月13日

初夏の食欲を刺激するスパイシーな『エスニックグルメ』６月１３日（金）スタート！

大戸屋の初夏メニュー「塩麹仕立てのタンドリーチキン」など、食欲そそる味わいが数量限定で登場！

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6月13日(金)より、全国の大戸屋ごはん処にて、スパイスの香りが食欲をそそる、初夏限定のメニュー『エスニックグルメ』を数量限定で販売いたします。

スパイスの香りで“おいしく”食がすすむ『エスニックグルメ』

食欲が落ちがちなこの季節にうれしい、スパイシーで香り豊かなエスニックメニューが大戸屋に登場。ジューシーな鶏もも肉を、特製の塩麹ソースにじっくり漬け込んだ「塩麹仕立てのタンドリーチキン」（定食価格：税込1,340円）、甘さと辛さのバランスが絶妙な「スイートチリの大戸屋アジアン唐揚げ」（税込1,280円）、旬の鱧と夏野菜をさっぱりと楽しめる「鱧と夏野菜のエスニック甘酢ソース」

（税込1,480円）。夏野菜のビタミン、スパイスの香り、塩麹のうまみが織りなす、食べごたえのある一皿です。大戸屋ならではの『エスニックグルメ』を、ぜひご堪能ください。

『エスニックグルメ』メニュー紹介

塩麹仕立てのタンドリーチキン

“コク旨スパイシー”塩麹の旨みとスパイス香るタンドリーチキン

塩麹とクミンやチリパウダーなどの香辛料で仕上げた、ふっくらやわらかで“コク旨”なタンドリーチキン。スパイシーなタンドリーソースで香ばしく焼き上げ、外はこんがり、中はしっとりジューシー。ほどよい辛さがクセになる、やみつきの一品です。

定食価格　1,340円（税込）
単品価格　1,250円（税込）

※地域により一部の具材が異なります

スイートチリの大戸屋アジアン唐揚げ

初夏の定番！“甘辛ジューシー”なエスニック風唐揚げ

カリっとジューシーな大戸屋の唐揚げに、にんにくを効かせたスイートチリソースをたっぷり。パクチーとの相性も抜群で、毎年人気の“初夏の定番”メニューです。ほどよい辛さとさっぱりとした後味が、暑い季節にも食欲をそそる一品。満足感のある味わいで、ついつい箸が止まらない美味しさです。

定食価格　1,280円（税込）
単品価格　1,190円（税込）

※地域により一部の具材が異なります

鱧と夏野菜のエスニック甘酢ソース

“さっぱりピリ辛”レモンと青唐辛子のソースで軽やかに

揚げた鱧とズッキーニ、パプリカ、なすなどの夏野菜が絶妙に調和し、豊かな食感と風味を楽しめます。レモンの爽やかさと青唐辛子の辛みが引き立つソースは、軽やかでさっぱりとした味わいを演出し、暑い季節にぴったりの一品です。

定食価格　1,480円（税込）
単品価格　1,390円（税込）

※地域により一部の具材が異なります
※宮古島店のみズッキーニがゴーヤに変更になります

『エスニックグルメ』食材のご紹介

パクチー

生のまま葉や茎を薬味として使用したり、種子は乾燥させスパイスとしても使われるパクチー。ビタミン類を含んでおり、特に強い抗酸化作用を持つβ-カロテンが比較的豊富なため、老化・生活習慣病が気になる方にはうれしい食材です。

パプリカ

緑色のピーマンに比べてビタミンEが約3倍、β-カロテン・ビタミンCは約2倍と、栄養素や食物繊維が豊富に含まれています。赤パプリカの色素成分であるカプサンチンには強い抗酸化作用があり、夏の暑さや赤外線などによる活性酸素の害から身体を守る働きがあるといわれています。

ズッキーニ

ズッキーニはかぼちゃの仲間にあたる野菜で、β-カロテン・ビタミンC・カリウムなどを含む低カロリーな食材です。なかでもビタミンCは、夏の暑さや紫外線に加え、ストレスや睡眠不足などによって体内の消費が増えるため、夏に不足しがちな栄養素のひとつです。

レッドペッパー

レッドペッパーは、赤唐辛子を粉末状にし、焙煎したものをブレンドしたスパイスで、辛味だけでなく香ばしい香りが特徴です。辛味成分であるカプサイシンには、新陳代謝を活発にし血行を促進する作用のほか、舌や胃を刺激して唾液や胃液の分泌を促し、食欲を高める働きがあります。

ナンプラー

ナンプラーは魚醤の一種で、長期間発酵・熟成させることで魚のたんぱく質がグルタミン酸などのアミノ酸に分解され、濃厚な旨みと独特の香りが生まれます。グルタミン酸は旨み成分として料理を引き立てる重要な成分であり、食事の満足感を高め、食欲の促進にもつながるといわれています。

クミン

クミンにはカレーに欠かせないスパイスで、その特有の香りはクミナールやリモネンといった香り成分によるものです。これらの成分には、食欲を促進し、消化酵素の分泌を高める働きがあるとされており、新陳代謝を高めて脂肪燃焼を促す効果も期待されています。

販売期間・対象外店舗について

【販売期間について】
2025年6月13日(金)～7月27日(日)の期間で数量限定販売を予定しておりますが、予想を上回るご来店・ご注文があった場合には、品切れの場合もございます。また、お店によっては欠品となる時間帯もございますので併せてご了承ください。

【対象外店舗について】
以下の店舗では、「大戸屋風アジアン唐揚げ」のみ販売しております。
・イオンモール高崎店　（※6/13～6/30の期間で終了限定販売）
・イオン天王町店　（※6/13～6/30の期間で終了限定販売）
・イオンモール日の出店（※6/13～6/30の期間で終了限定販売）

・アリオ亀有店　　（※6/13～6/30の期間で終了限定販売）
・アリオ橋本店　　（※6/13～6/30の期間で終了限定販売）
・イオンモール川口店　（※6/13～6/30の期間で終了限定販売）
・半田市役所リコリス店
・イオンモール倉敷店

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。
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 ごはん処 OOTOYA
コロワイドグループ

■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

当プレスリリースURL

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000318.000017712.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