



株式会社大戸屋

プレスリリース：2025年08月08日

大戸屋初のハワイアン風メニューが登場！夏野菜で元気をチャージする『南国キッチン』8月8日(金)から販売開始

“からだ喜ぶ陽気なごちそう”さっぱり美味しい夏の南国メニュー数量限定で



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8月8日(金)より、全国の大戸屋ごはん処にて、南国の雰囲気を感じられる特別メニュー『南国キッチン』を数量限定で販売いたします。

夏野菜で元気をチャージ！からだ喜ぶ『南国キッチン』

暑さが本格化するこの季節、さっぱり＆コクうまな“陽気なごちそう”が大戸屋に新登場。パイナップル入りの南国風マヨソースで食べる「豚ロースの夏野菜巻き」（定食価格：税込1,280円）、米粉でカリッと揚げた鶏肉に、アボカドタルタルとフルーツソースを合わせた「アボカドタルタルのハワイアンチキン南蛮」（定食価格：税込1,360円）、サラダ仕立てのピリ辛アヒポキを合わせた「ピリ辛ポキサラダ蕎麦とバター醤油のもろこしご飯」の3品をご用意しました。どのメニューも、大戸屋ならではの調

理法で仕上げた、ご飯が進む味わいです。この夏は、ちょっぴり常夏気分の大戸屋メニューで、暑さをおいしく乗り切りましょう！

『南国キッチン』メニュー紹介

豚ロースの夏野菜巻き～南国風マヨソース～



チーズのコクと南国の香り、あと引く“夏のごちそう”

オクラとヤングコーンを豚ロースで巻きあげ、サクッと香ばしく揚げた、彩りと食感が楽しい一品。南国風の特製ソースは、マヨネーズをベースにパルメザンチーズでコクをプラス、パイナップルの甘みと酸味に、隠し味のんにくがアクセントを添え、あと引く味わいに仕上げました。

定食価格 1,280円（税込）

単品価格 1,190円（税込）

アボカドタルタルのハワイアンチキン南蛮



米粉でカリッと、中はジューシー“南国風”チキン南蛮

鶏肉を米粉でカリッと揚げ、外は香ばしく、中はジューシーに。アボカド入りの特製タルタルに、パイナップルなど3種の果汁を使った南蛮ソースを合わせ、濃厚ながらもフルーティーで、さっぱりとした後味に仕上げました。彩りのアクセントとしてふりかけたパプリカパウダーが、味も見た目も“南国気分”な一皿に。

定食価格 1,360円 (税込)

単品価格 1,270円 (税込)

ピリ辛ポキサラダ蕎麦とバター醤油のもろこしご飯



夏にさっぱり！ピリ辛“アヒポキ”サラダ蕎麦

ハワイのローカルフード“アヒポキ”をサラダ仕立てにし、喉ごしのよい蕎麦と合わせました。ピリ辛のコチュジャンだれで味わう、夏にぴったりのさっぱりメニューです。さらに、バター醤油の香ばしさととうもろこしのやさしい甘みが広がるごはんとの組み合わせも楽しめます。

定食価格 1,480円（税込）

単品価格 1,390円（税込）

バター醤油のもろこしご飯



【変更】 +180円（税込）

香ばしいバター醤油に、とうもろこしのやさしい甘み。食欲そそる香りとコクで、思わずもりもり食べたくなる「もろこしご飯」です。『南国キッチン』開催中だけの季節限定メニューですので、是非この機会にお試してください。

※全ての定食のご飯を「バター醤油のもろこしご飯」に変更できます

※ご飯は100g(小盛り)です。通常の定食とはご飯の量が異なります

普通盛り(180g)+20円、大盛り(300g)+50円、特盛り(500g)+130円

※ご飯の量を変更されてもとうもろこしの量は同じです

NEW！【夏限定】 麦みそ冷や汁 8/8～



出汁氷でひんやり、旨みじんわり。麦みそのコクに、胡瓜と茗荷の爽やかな香りが広がります。定食のご飯と一緒に味わえば、さらに美味しくお召し上がりいただけます。

【変更】 +230円（税込） 全ての定食で、味噌汁を「むぎみそ冷や汁」に変更できます

【単品】 300円（税込） ※ご飯はつきません

『南国キッチン』食材のご紹介

とうもろこし

とうもろこしは炭水化物を多く含み、代謝を助けるビタミンB1も豊富。ビタミンB1には疲労軽減や精神を安定させる効果が期待されます。皮膚や粘膜の健康を守るビタミンB2、美肌や抗酸化に役立つビタミンE、むくみ対策のカリウム、腸内環境を整える食物繊維など、夏にうれしい栄養が詰まっています。

アボカド

アボカドはビタミンB群・ビタミンE・カリウムなどを豊富に含み、食欲不振や疲労回復に役立ちます。ビタミンB群の含有量は果物の中でもトップクラス。からだはエネルギー代謝が低下すると疲労を感じやすくなるため、ビタミンB群の摂取が大切です。口あたりの良いアボカドは、夏にぴったりの食材です。

パイナップル

パイナップルはビタミンB1をはじめ、ビタミンC・クエン酸・食物繊維が豊富な果物です。汗や暑さによるストレスの蓄積により不足しがちなビタミンB1やビタミンCを補い、たんぱく質分解酵素「プロメライン」は胃液の分泌を促進します。

まぐろ (赤身)

まぐろは良質なたんぱく質をはじめ、DHA・EPA 鉄分など、夏の健康を支える栄養素が豊富に含まれています。まぐろのたんぱく質に含まれるイミダゾールジペプチドには、夏バテによる疲労感をやわらげる抗疲労作用や、暑さや紫外線によって体内に発生した活性酸素を除去する抗酸化作用も期待されます。

ヤングコーン

ヤングコーンはとうもろこしが大きくなる前に収穫された若いとうもろこし。とうもろこしに比べて低カロリーで、ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンE・葉酸・カリウムに加え、食物繊維が豊富に含まれています。食物繊維をしっかり摂ることで腸内環境が整い、栄養の吸収率や免疫力の向上に役立ちます。

オクラ

オクラはβ-カロテンが豊富な、夏を代表する緑黄色野菜です。β-カロテンは皮膚や粘膜の健康を守り、免疫力を高める働きがあります。ビタミンCも豊富で、コラーゲンの生成を促し、紫外線対策やストレスに強い体作りに役立ちます。β-カロテンとビタミンCはどちらも強力な抗酸化作用を持っています。

欠品・対象外店舗について

【販売期間について】

2025年8月8日(金)～2025年9月24日(水)の期間(※)で数量限定販売を予定しておりますが、予想以上のご来店・ご注文があった場合、期間中であっても終了する可能性がございます。また、お店によっては欠品となる時間帯もございます。

※湯吉郎店のみ、8/11(月)から販売開始となります

【対象外店舗について】

以下の店舗では本商品の取り扱いがございません。

- ・逗子店
- ・仙台エスパル店

以下の店舗では、「アボカドタルタルのハワイアンチキン南蛮」のみ販売しております。

- ・イオンモール高崎店
- ・イオン天王町店
- ・イオンモール日の出店
- ・アリオ亀有店
- ・アリオ橋本店
- ・イオンモール川口店
- ・半田市役所リコリス店
- ・イオンモール倉敷店
- ・イオン相模原店

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、



🌿 コロワイドグループ

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/000000336.000017712.html>

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/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