

ジューシーで旨みたっぷり！広島県産「大粒牡蠣フライ」10月3日(金)より販売開始。

大戸屋冬の定番「大粒牡蠣フライ」がいよいよ登場！



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、全国の大戸屋ごはん処にて、2025年10月3日(金)～2026年2月28日(土)の期間中、広島県産「大粒牡蠣フライ」を販売いたします。

毎年ご好評をいただいている広島県産「大粒牡蠣フライ」が、今年も登場。牡蠣本来の旨みを存分に味わっていただきたいという想いから、製造工程は毎年見直し、細やかな調整を重ねております。ジューシーで濃厚な味わいと、口いっぱいに広がる香りを、ぜひ今年もお楽しみください。

大粒牡蠣フライ (4個)



大戸屋冬の定番！広島県産「大粒牡蠣フライ」

栄養豊富な海で育った広島県産の大粒牡蠣を、サクッと軽やかな衣で揚げました。ひと口頬張ると、牡蠣の旨みと海の風味がジュワッと広がる、贅沢な味わいです。店内仕込みの特製タルタルソースはもちろん、ソースや醤油との相性も抜群です。

定食価格 1,380円（税込）

単品価格 1,290円（税込）

＜2個増量＞大粒牡蠣フライ (6個)

定食価格 1,680円（税込）

単品価格 1,590円（税込）



店内仕込みの特製タルタルソース

大戸屋のタルタルソースは、毎朝店舗で丁寧に仕込んでいます。玉ねぎ・ピクルスに、特製マヨネーズと荒めにほぐしたゆで卵を合わせ、大きめにカットした具材のシャキシャキ食感と濃厚な味わいを楽しめます。隠し味に加えたアンチョビが美味しさの決め手。牡蠣の甘みを一層引き立てる、自慢のソースです。

【販売期間について】

2025年10月3日(金)～2026年2月28日(土)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あります。また、お店によっては欠品となる時間帯もございます。

【販売店舗について】

大戸屋ごはん処全店で販売いたします。

※フードコート店舗は販売内容が異なります

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。



 コロニアルグループ

- 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



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/000000345.000017712.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