

## 洋食×ごはん文化で魅せる『冬のごちそう』、12月12日(金)より販売開始。

心ほぐれる、冬だけの特別な味わいを数量限定でお届けします。冬限定「具沢山とん汁」も同日スタート。



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12月12日(金)より、全国の大戸屋ごはん処にて、「チキンと6種の野菜の和ポトフ」をはじめ、寒い季節にぴったりな冬期限定洋食フェア『冬のごちそう』を販売いたします。

### あたたかい“ごちそう時間”で冬の特別なひとときを

季節の素材を丁寧に仕上げ、心までほっとあたたまる大戸屋の洋食フェア『冬のごちそう』。鶏の旨みを引き出したスープで具材を丁寧に煮込んだ「チキンと6種の野菜の和ポトフ～麦味噌ソース添え～」

(定食価格：税込1,380円)をはじめ、チーズのコクを隠し味にした濃厚な粒マスタードソースがやみつきになる「炭火焼きチキンのマスタードクリームソース」(定食価格：税込1,320円)など、大戸屋流のごはんに合う洋食をご用意いたしました。ひと口ごとに心あたたまる『冬のごちそう』をぜひお楽しみください。

## 『冬のごちそう』メニューのご紹介

### チキンと6種の野菜の和ポトフ〜麦味噌ソース添え〜



#### ほっこりあたたまる、チキンと野菜のやさしい和ポトフ

鶏の旨みを引き出したスープで、野菜とチキンを丁寧に煮込み、やさしい味わいに仕上げました。味変の麦味噌ソースでまろやかなコクが加わります。からだも心もあたたまる、大戸屋ならではの和ポトフです。

定食価格 1,380円（税込）

単品価格 1,290円（税込）

### 炭火焼きチキンのマスタードクリームソース





### 好評につき今年も再登場！大戸屋の洋風炭火焼きチキン

炭火でじっくり焼き上げたジューシーなチキンに、隠し味にチーズを加えたクリーミーな粒マスタードソースをたっぷりとかけました。粗挽き黒胡椒をアクセントに、チーズのコクとマスタードの辛みが絶妙に絡み合う、一度食べたらやみつきになる美味しさです。

定食価格 1,320円（税込）

単品価格 1,230円（税込）

※一部店舗では直火となります

### 五穀米のライスコロッケ



**五穀米のやさしさとチーズのコクが広がる、贅沢なひと口**

五穀ご飯とほうれん草、まろやかなチーズを包んだライスコロッケです。さっぱりとしたトマトソースを添えて、食感と素材の風味が楽しめる一品に仕上げました。いつもの定食にもう一品としてはもちろん、ポトフのお供にもおすすめです。

単品価格 280円（税込）

**NEW！【冬期限定】大戸屋の具沢山とん汁 12/12(金)～**



豚肉・にんじん・大根・里芋・ごぼう・こんにゃくが入った食べ応え抜群のとん汁。麦味噌とブレンド味噌を合わせることで、コク深くまろやかな味わいに仕上げました。甘酒とみりんのやさしい甘みがふわっと広がる、冬にうれしい一杯です。お好みに応じて、通常の味噌汁から変更してお召し上がりいただけます。

【変更】 +310円（税込） ※全ての定食でご利用いただけます

【単品】 380円（税込）

#### 欠品・対象外店舗について

##### 【販売期間について】

2025年12月12日(金)～2026年2月4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。

※「大戸屋の具沢山とん汁」は、2026年3月12日(木)まで販売を予定しております

##### 【対象外店舗について】

以下の店舗では、以下の店舗では、上記商品の取り扱いがございません。



- ・渋谷道玄坂店

以下の店舗では、「炭火焼きチキンのマスタードクリームソース」のみ販売いたします（販売内容は異なります）

- ・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
- ・イオン相模原店
- ・イオンモール倉敷店
- ・半田市役所リコリス店
- ・イオンモール須坂店

---

#### 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](https://yappli.plus/ootoya_press)

限定クーポン、ポイントサービス、お弁当注文など、便利でお得な機能をアプリひとつでまとめてご利用いただけます。さらに、ポイントに応じて特典がグレードアップするランクシステムを新たに追加。よりお得に楽しく大戸屋をお楽しみいただけます。

◆大戸屋ごはん処◆

これまで、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。



※コロナ対応グループ

- 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](https://twitter.com/Ootoya_Gohan)



## 株式会社大戸屋

URL	<a href="https://www.ootoya.com/">https://www.ootoya.com/</a>
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/000000355.000017712.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](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