

報道関係各位

2025年3月4日
とんでん株式会社

春の訪れを感じる季節限定の桜メニュー 『桜そば』を3月12日（水）より北海道店舗で販売開始 ～自社工場で開発した桜の華やかな香りが楽しめる「桜大福」が新登場～

とんでん株式会社（本店所在地：北海道恵庭市、代表取締役社長：駒場雅志）は、「北海道生まれ和食処とんでん」北海道店舗にて、2025年3月12日（水）より、桜の香りが楽しめる季節限定の『桜そば』メニューの販売を開始いたします。とんでんでは、1年を通じて季節ごとに異なる食材を使用した『季節の変わりそば』を販売しています。

また春にぴったりな、今年新登場の「桜大福」と、毎年ご好評いただいている「さくら餅」をレジ店頭にてご用意しています。



とんでんで春を先取り！桜の香りを楽しめる『桜そば』メニューと「桜大福」「さくら餅」が登場

一足早く春の訪れを感じていただけるよう、北海道恵庭市にある恵庭工場で開発した『桜そば』を、関東店舗に続き、北海道店舗でも3月12日（水）より販売いたします。

風味や自然な色合いにこだわった「桜そば」をはじめ、“寒鯖（かんざわら）”や“ほたるいか”等、旬のネタで握った鮓が楽しめる「桜そば・特選鮓」、旬の食材を使用したお料理を少しずつご堪能いただける「春爛漫和膳」など、桜づくしのメニューをご用意いたします。

また、お土産として販売する和菓子でも春を感じていただけるよう、桜を使った「桜大福」と「さくら餅」を販売いたします。「桜大福」は、北海道恵庭市にある恵庭工場で開発された新商品です。ほんのり桜色に仕上げたモチモチ食感のお餅で包み込んだ白餡に、桜の花を混ぜ込み、華やかな香りとほんのりかな酸味をお楽しみいただけます。「さくら餅」は、手作業で丁寧に桜葉で包んださくら餅を、北海道店舗では4個入でご用意いたします。

ご自宅でお楽しみいただく他、贈答用にもお使いいただきやすい商品です。

国産のさくらの葉を練り込んだ、美しい桜色が目でも楽しめる「桜そば」が今年も登場！

◆桜そば 780円（税込858円）

とんでんでは、1年を通じて季節ごとに異なる食材を使用した、『季節の変わりそば』をご用意しています。

北海道にある恵庭工場にて開発をおこなった「桜そば」は、一本一本の麺からほんのりと桜の味覚を感じていただけるよう、国産のさくらの葉を塩漬けにして練りこみ、喉越しの良いそばに仕上げました。味はもちろん、自然な美しい桜色を表現するために“発色”と、春らしい上品で華やかな“香り”にもこだわりを極めた一品です。



◆桜そば・特選鮪 1,790円（税込1,969円）

旬のネタが楽しめる春の特選鮪5貫【桜鯛・まぐろ・寒鰯・赤貝・漬けほたるいかの軍艦】、桜そば、茶わんむし、みそ汁のセットメニューです。

漬けほたるいかの軍艦は富山県産の、生のほたるいかを国産のさば・かつお・昆布などからとった出汁の効いた特製のタレに漬け込み、春の味覚ならではの新鮮で濃厚な肝の旨味と、みずみずしい食感をご堪能いただけます。

桜そばをしっかりと味わいたい方におすすめのメニューです。



◆春爛漫和膳 1,990円（税込2,189円）

新鮮で脂のりの良い寒鰯を酢でしめ炙った寒鰯のたたきと、花かつお、みょうが、大葉等の薬味を一緒に盛り付けたミニ寒鰯丼、桜そば（半量）、桜えびのかき揚げ、漬けほたるいか、みそ汁、漬物、桜の香りとはのかな塩味が特徴の桜みるくアイスがデザートになったセットメニューです。

桜えびのかき揚げは、店舗で衣から丁寧に作り、サクサクに揚げてご用意いたします。他にも、脂のりのよい寒鰯を存分に楽しめるミニ寒鰯丼、旨味たっぷりの漬けほたるいか等、旬の味わいを少しずつお楽しみいただけます。



◆桜みるくアイス 180円（税込198円）

アイスに桜が香るほのかな塩味が隠し味の桜の花をのせて、期間限定のデザートとしてご用意いたします。

クリームの優しい甘さと、すっきりとした冷たさが食後のデザートにおすすめです。



◀ 桜そばメニュー ▶

■販売開始

北海道店舗：2025年3月12日（水） ※関東店舗は販売中です。

- 内 容：桜そば・特選鮪 … 1,790円（税込1,969円）
 - 春爛漫和膳 … 1,990円（税込2,189円）
 - 桜そば … 780円（税込858円）
 - 桜みるくアイス … 180円（税込198円）
- ※桜そばは冷たいそばのご提供のみです。

桜の華やかな香りを楽しめる「桜大福」が新登場。毎年好評の「さくら餅」も販売

和菓子の製造・販売から始まったとんでんでは、北海道恵庭の自社工場でつくった『和菓子』を、お土産として販売をしています。

春の季節に合わせて、桜の花を混ぜ込んだ「桜大福」が新登場し数量限定で販売をする他、例年好評の「さくら餅」をご用意いたします。

- ◆桜大福 1個 150円（税込162円）
- 4個（箱入り） 500円（税込540円）

北海道産はくちょうもちを使用したモチモチとしたお餅は、桜の香りを感じられるだけでなく、目でも春を感じるほんのり桜色に仕上げました。中に包まれた白餡は桜の花をまだらに混ぜ込み、ほのかな酸味をご堪能いただけます。

4個（箱入り）は、1個ずつご購入いただくより、100円（税込110円）お得にお求めいただけます。



～桜大福開発者のこだわりと思い～

春限定の商品で、さくら餅の他にも贈答用として春らしさを感じられる新たな和菓子を考案していた中で、桜大福の開発に至りました。

さくら餅との違いを感じやすくする為に、あっさりとして上品な白餡を使用し、華やかな桜の酸味と程よい塩味の桜の花を、味の変化をお楽しみ頂ける様、あえてまだらに混ぜ込んでいます。

個包装の和菓子を、贈答用のとんでんオリジナルの化粧箱に入れてのご用意もしている為、ご購入いただいた後そのままお渡しをすることができます。

家族へのお土産や、ご友人への贈答用などに、ぜひご利用ください。



恵庭工場 製菓ライン
須戸 夏帆

- ◆さくら餅 4個入り1パック 460円（税込496円）

もちりとした食感が特徴の「ヒメノモチ道明寺（国産）」を使用し、一粒一粒がしっかりとした弾力をもつさくら餅に仕上げました。

桜葉の塩気が、北海道産小豆で作るこし餡の甘味をより一層引き立てます。

北海道店舗では、手作業で丁寧に桜葉で包んださくら餅を4個入り1パックをご用意いたします。



◀ 桜大福・さくら餅 ▶

- 内 容 : 桜大福 1個 …150円(税込162円)
桜大福 4個(箱入り) …500円(税込540円)
さくら餅 4個入り1パック…460円(税込496円)
※関東店舗は一部内容が異なります。
※数量限定でのご用意です。



桜大福
4個(箱入り)

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮭・そば・天ぷら・茶わんむし・旨いわしを主力とし、鮮度と手作りにこだわり、旬の食材を使用した最高のお料理をお届けしています。北海道と関東に店舗を展開し、特に三世代のご家族に喜ばれています。

【店舗所在地】

北海道・埼玉・千葉・東京・神奈川・群馬 全95店舗

HP : <https://www.tonden.co.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/tonden_jp/ (アカウント名 : tonden_jp)

Twitter : https://twitter.com/tonden_jp (アカウント名 : tonden_jp)



報道関係者からの問い合わせ

とんでん株式会社 関東営業本部 販売促進部 広報担当 乙二(おとに)・吉田

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: tenpo@tonden.co.jp