

報道関係各位

2025年4月15日
とんでん株式会社

グランドメニューを4月17日（木）からリニューアル！ 3日間漬け込んだ『銀鮭粕漬け焼き膳』や北海道そばセットメニュー、 出汁たっぷりの『煮干しつゆざるうどん』など多彩な新メニューが登場

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」全店舗にて、2025年4月17日（木）よりグランドメニューをリニューアルいたします。



和食処らしい魚料理や北海道そばセットなど、多彩な新メニューが登場

4月17日（木）よりリニューアルするグランドメニューでは、和食処らしい魚料理として『銀鮭粕漬け焼き膳』、こだわりの北海道そばのセットメニューとして『太えび天せいろ北海道そば』、『野菜天せいろ北海道そば』や北海道そば・うどんのどちらにも合わせて召し上がっていただける風味豊かな『煮干しつゆ』など、多彩な新メニューをご用意いたします。

さらに、とんでん自慢の『名物ジャンボ茶わんむし』を3種類のミニ丼から選んで組み合わせられる『名物ジャンボ茶わんむし・選べるミニ丼』や、ロングセラーメニューである『オホーツク丼』を、より一層海の幸を感じていただけるように、かに・いくらを増量した丼に変更するなど、一部内容をリニューアルいたします。

低温で3日間漬け込んだ『銀鮭粕漬け焼き膳』

こだわりの魚料理として、新しい焼き魚御膳メニュー『銀鮭粕漬け焼き膳』が新登場いたします。しっかりと味が染みこむよう、0～2℃程度の低温で丹念に3日間かけて漬け込んだ銀鮭を使用し、ふっくらと焼き上げて、ご提供いたします。粕漬の深みが染みこんだ銀鮭の上に、さっぱりとした大根おろしといくらを盛り付け、見た目にもこだわった御膳です。



銀鮭粕漬け焼き膳
1,790円（税込1,969円）

北海道幌加内産そば粉使用“北海道そば”のセットメニューが充実

日本一のそばの産地である北海道幌加内で、収穫から保管まで徹底した品質管理がされたそば粉を使用し、北海道恵庭の自社工場で製造した、とんでん自慢の北海道そば。食べ応えのある大えびや7種類の野菜をつかった揚げたての天ぷらが一緒に味わえるセットメニューとして、『大えび天せいろ北海道そば』と『野菜天せいろ北海道そば』が新登場いたします。



大えび天せいろ北海道そば
〈天ぷら内容〉
大えび2本・いか・かぼちゃ・舞茸・なす
1,690円（税込1,859円）



野菜天せいろ北海道そば
〈天ぷら内容〉
かぼちゃ・さつまいも・れんこん・
なす・おくら・赤パプリカ・舞茸
1,420円（税込1,562円）

4種類の味が楽しめる、出汁たっぷりの『煮干しつゆざるうどん』

北海道恵庭の自社工場で製造している、とんでんオリジナルのうどんをつかった『煮干しつゆざるうどん』は、4種類の食べ方で多彩な味わいが楽しめる新メニューです。煮干し・あご・昆布でとった出汁に、鶏と豚の白湯スープを加えて、粗めの煮干しを粉末にして入れた濃厚な煮干しつゆと一緒に、オリジナルのうどんと、¥のごはんまで、4種類を順番に食べ進めていただきたいメニューです。また、冷たいうどんだけでなく、冷たい北海道そばにもお取り替え可能です。



煮干しつゆざるうどん
1,590円（税込1,749円）

＜お召し上がり手順＞

- ①まずは煮干しつゆにそのままつけてお召し上がりください。
- ②お好みで三陸産わかめ・みょうが・大葉・白髪ねぎの薬味を入れてお召し上がりください。
- ③土瓶でご用意する“とんでんベジブロス（野菜だし）”を煮干しつゆに注ぎ、かつお節を入れ、出汁の風味を一層お楽しみください。
- ④最後の¥には、セットのごはん、とろろ・わさびと、ベジブロスを注いだ煮干しつゆをお好みの量に入れて、お茶漬けとしてお召し上がりください。



●とんでんベジブロスとは

栄養豊富な野菜の端材をじっくり煮込み、“飲むひとだし”として誕生したとんでんベジブロス。キャベツ・にんじん・大根・長ねぎ・玉ねぎの5種類の野菜の端材をじっくり煮込み、お子さまから大人まで飲みやすく、食前に飲んでほっと安らぐ味わいに仕上げました。和食処としての出汁に対するこだわりと共に、フードロス削減にも繋げたい想いがあります。

ロングセラーメニュー『名物ジャンボ茶わんむし』のセットや『オホーツク丼』がリニューアル

レストラン 1 号店を出店した昭和53年に看板メニューとして開発した『名物ジャンボ茶わんむし』に、“えびとアボカドのサラダ”と“選べるミニ丼”をセットにした『名物ジャンボ茶わんむし・選べるミニ丼』をご用意いたします。絹のように滑らかな茶わんむしをセットでお楽しみいただけます。

さらに、ロングセラーメニューである『オホーツク丼』は、いくら・とびうお卵・かに・サーモン・いか・きゅうり・大葉・紅しょうがと全8種の具材を盛り付けた人気メニューですが、より一層海の幸を感じていただけるよう、かに50%・いくら25%を増量してリニューアルいたします。



名物ジャンボ茶わんむし・選べるミニ丼
〈選べるミニ丼〉

ミニ北海丼、ミニサーモン丼、ミニオホーツク丼

※画像はミニサーモン丼です。

1,790円（税込1,969円）



オホーツク丼

1,690円（税込1,859円）

【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）

X（旧 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