

報道関係各位

2025年4月17日  
とんでん株式会社

## 北海道産アスパラガスや蕁焼きかつおを使用したメニューなど、 春の晩酌にぴったりの小料理メニューを4月17日（木）より販売開始 日本酒の飲み比べやニッカフロンティアなどアルコールメニューも拡充

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、春の晩酌にぴったりの、旬の「北海道産アスパラガス」や「蕁焼きかつお」を使用したメニューをはじめとする小料理メニューを新たに販売いたします。また、日本各地の地酒が楽しめる“蔵べる”やニッカフロンティアなどアルコールメニューも拡充いたします。



### 【旬の小料理】みずみずしい北海道産アスパラガスと香ばしい蕁焼きかつおメニュー

旬のアスパラガスと蕁焼きにしたかつおを使用したメニューが、4月17日（木）から『旬の小料理メニュー』に期間限定で登場いたします。それぞれ白ワインや日本酒とのペアリングもおすすめの逸品です。

北海道産のアスパラガスを使用したメニューは、素材の旨味を活かしてシンプルに味わえる、「北海道産アスパラの天ぷら」と「北海道産アスパラサラダ」の2種類をご用意いたします。みずみずしくて柔らかいアスパラガスは、シンプルながら手間にこだわり、天ぷらはさくとした食感が残るよう温度と品質管理をした衣で揚げ、サラダはボイル後すばやく冷水で冷やし、しゃきとした歯ごたえが感じられるよう下ごしらえをいたします。旬のこの時期のみ数量限定での販売です。

香ばしく蕁焼きにしたかつおメニューは、大根おろし・生姜と一緒にポン酢でさっぱりと召し上がっていただける「蕁焼きかつおおろし」と、土佐伝統の調味料である“葉にんにくのぬた”を添えてご提供する「蕁焼きかつおたたき」の2種類をご用意します。“ぬた”は、高知県産のにんにくの葉・味噌・酢を混ぜ合わせた調味料で、香ばしくさっぱりとしたかつおにぴったりです。

### ◆ 鮮度にこだわる“蕁焼きかつお”

一本釣りしたかつおを、鮮度が落ちないうちに船上ですぐに凍結し、冷凍のまま素早く表面のみを、香ばしく蕁焼きにしています。余計な熱を入れることなく、新鮮なたたきとしてお召し上がりいただけます。



北海道産アスパラの天ぷら  
北海道産アスパラサラダ  
各590円（税込649円）



薫焼きかつおたたき  
790円  
（税込869円）



薫焼きかつおおろし  
490円  
（税込539円）

### 新しいアルコールメニューが仲間入り！

旬の小料理メニューと共に晩酌をお楽しみいただけるよう、お酒のラインナップを拡充いたします。スモーキーで甘い余韻の感じられる新しいウイスキー“ニッカフロンティア”のハイボールや、果肉も感じられる「鬼おろしグレープフルーツサワー・レモンサワー」、すっきりと食事との相性もよい「北海道コーン茶ハイ」「緑茶ハイ」、ライチのような華やかな香りが特徴の芋焼酎「DAIYAME」など、食事をさらに引き立てる、新たなアルコールメニューが多数登場いたします。

#### ○ニッカフロンティアハイボール

樽熟成の香りとスモーキーさ、スムーズでコクがあり、果実の甘さとビートの苦み、甘い余韻が特徴です。

#### ○【芋焼酎】DAIYAME

独自の熟成技術から生まれた『香熟芋（こうじゅくいも）』で仕込んだ本格芋焼酎です。ライチのような華やかな香りが特徴で、ソーダ割りが特におすすです。

#### ◆ ちょい飲み地酒シリーズ“蔵べる”で、日本酒を飲み比べ。

飲みきりサイズの一合瓶で手軽に楽しめる“ちょい飲み地酒シリーズ”の『蔵べる』。この、『蔵べる』より、埼玉県の「帝松（みかどまつ） 純米吟醸」と、新潟県の「長者盛（ちょうじゃざかり） 本醸造」の2種類をご用意いたします。

全国各地の蔵元のお酒を手軽にお楽しみいただけるよう、季節によりご用意する日本酒を変更し、年間を通じて様々な蔵元のお酒を提供いたします。

～4月17日開始時の日本酒～

#### ○【埼玉県】「帝松 純米吟醸」 680円（税込748円）

石灰岩系の特殊な地下天然水を用い、低温発酵タンクで醸しています。帝松ならではの奥深く、特有のまろやかなコクと、芳醇な吟醸香を併せ持った純米吟醸地酒です。

#### ○【新潟県】「長者盛 本醸造」 680円（税込748円）

新潟県産米100%使用。新潟特有の淡麗辛口に旨味も加わりながらすっきりとした辛口のお酒です。



### 「北海道産とうきびのかき揚げ」や「ほっき貝の和え物」など定番の小料理メニューもリニューアル！

お酒が進む『定番の小料理メニュー』にも、4月17日（木）より新しいメニューが加わります。とうもろこしの食感と甘みが癖になる「北海道産とうきびのかき揚げ」や、ふっくらとした身だけでなく骨までサクサク食べられる「北海道産宗八かれいのから揚げ」が新登場です。かれいのから揚げは、お好みでレモンを絞ってかけ、ポン酢に大根おろしとネギを加えて召し上がっていただくのがおすすめです。

さらに、肉厚でコリコリとした食感が特徴のわかめを存分に味わえる「三陸産わかめサラダ」、ほっき貝の“ひも”といかを、ぴりっとしたアクセントの辛子ドレッシングでサラダ風に仕上げた、歯ごたえある食感がたのしめる「ほっき貝の和え物」など、多数の小料理メニューをご用意いたします。

※定番メニューも、季節により内容を変更する場合がございます。



北海道産とうきびのかき揚げ  
590円（税込649円）



北海道産宗八かれいのから揚げ  
990円（税込1,089円）



三陸産わかめサラダ  
200円（税込220円）



ほっき貝の和え物  
390円（税込429円）



まぐろオホーツク巻  
690円（税込759円）



北海道名物新子焼き  
1,390円（税込1,529円）

## 《 新しい小料理・アルコールメニュー概要 》

■販売開始 : 2025年4月17日(木)

■販売店舗 : 全店舗

■旬の小料理メニュー

- ・北海道産アスパラの天ぷら 590円（税込649円）
- ・北海道産アスパラサラダ 590円（税込649円）
- ・薫焼きかつおおろし 490円（税込539円）
- ・薫焼きかつおたたき 790円（税込869円）

■新しいアルコールメニュー

- ・ニッカフロンティア ハイボール 590円（税込649円）
- ・ブラックニッカ レモンハイボール 590円（税込649円）
- ・鬼おろしグレープフルーツサワー 590円（税込649円）

- ・鬼おろしレモンサワー 590円（税込649円）
- ・緑茶ハイ 490円（税込539円）
- ・北海道コーン茶ハイ 490円（税込539円）
- ・【芋焼酎】DAIYAME グラス・ソーダ割り 各420円（税込462円）
- ・【季節変わりの日本酒】蔵べる 680円（税込748円）

※「蔵べる」は、時期・店舗によりお取り扱い商品が異なります。詳しくは店頭スタッフへお声掛けください。

■定番の小料理メニュー（新商品）

- ・北海道産とうきびのかき揚げ 590円（税込649円）
- ・北海道産宗八かれいのから揚げ 990円（税込1,089円）
- ・三陸産わかめサラダ 200円（税込220円）
- ・ほっき貝の和え物 390円（税込429円）
- ・まぐろオホーツク巻 690円（税込759円）
- ・北海道名物新子焼き 1,390円（税込1,529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/](https://www.instagram.com/tonden_jp/) (アカウント名 : tonden\_jp)

X (旧 Twitter) : [https://twitter.com/tonden\\_jp](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](mailto:tenpo@tonden.co.jp)