

報道関係各位

2025年5月26日
とんでん株式会社

黄柚子と青柚子、2種類の柚子の風味と爽やかな清涼感が楽しめる 『柚子切りそば』メニューを6月2日（月）から販売開始！ ～食べ応えのある活〆穴子の天ぷらとのセットメニューをご用意～

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・関東全店舗にて、2025年6月2日（月）より、『柚子切りそば』や、活〆穴子の天ぷらを楽しめる2種類のセットメニューの販売を開始いたします。



毎年大好評！暑い季節にぴったりの爽やかな清涼感が楽しめる『柚子切りそば』が今年も登場

とんでんでは1年を通じて四季折々の食材を用いた『季節の変わりそば』を提供しております。6月2日（月）からはこれからの夏でもさっぱりとお召し上がりいただける『柚子切りそば』を季節限定で販売いたします。

毎年ご好評いただいている『柚子切りそば』は、高知県産と愛媛県産の黄柚子をふんだんに練りこんでおり、柚子の香りをより一層お楽しみいただけるよう、鮮やかな青柚子をご注文ごとにすりおろし、黄色い麺に華やかに映えるようにトッピングしています。

最初はそばつゆをつけずそのまま、次にとんでんオリジナルのだしが効いたそばつゆに半分ほどつけて、最後にねぎ・わさびの薬味と一緒に召し上がりいただく事で、2種類の柚子の風味を心ゆくまで堪能いただけます。



柚子切りそば（単品）
820円（税込902円）

『活〆穴子と野菜天ぷら』を単品とセットメニューでご用意

食べ応えのある大きさと鮮度のよい“活〆真穴子”と、夏らしい彩り豊かなアボカド、かぼちゃ、赤パプリカの野菜をサクサクの天ぷらにしてご用意いたします。

ふっくらとした身に旨味がぎゅっと詰まった活〆穴子の天ぷらは、追加の一品にはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりです。単品の他にも、『柚子切りそば』との2種類のセットメニューをご用意いたします。

※『活〆穴子と野菜天ぷら』の単品メニューは6月10日（火）より販売を開始いたします。



活〆穴子と野菜天ぷら（単品）
790円（税込869円）

◆柚子切りそば・特選鮪 2,190円（税込2,409円）

柚子切りそばと、特選鮪（まぐろ・えび・旨いわし・サーモン・つぶ）、活〆穴子と野菜天ぷら、みそ汁がセットになった御膳です。お食事としてお楽しみいただける他にも、食べ応えのある天ぷらをお酒の肴にお召し上がりいただいた後、〆として、人気のネタを選びすぐった特選鮪や、清涼感のある柚子切りそばをご堪能いただく食べ方としてもおすすめです。

◆夏の味覚御膳 2,390円（税込2,629円）

柚子切りそばと、ミニうな丼、活〆穴子と野菜天ぷら、茶わんむし、漬物、みそ汁、季節の氷菓がセットになった御膳です。ふっくらと柔らかいうなぎによく合う濃厚なタレを絡めた“ミニうな丼”や、とんでん自慢のなめらかな食感が特徴の“茶わんむし”をお召し上がりいただいた後、デザートにぴったりな、すっきりとした甘さの“季節の氷菓”がお楽しみいただけます。

《 柚子切りそばメニュー 》

■販売開始日： 2025年6月2日（月）

※『活〆穴子と野菜天ぷら（単品）』は2025年6月10日（火）より販売いたします。

■対象店舗：「北海道生まれ和食処とんでん」北海道・関東全店舗



柚子切りそば・特選鮪
2,190円（税込2,409円）



夏の味覚御膳
2,390円（税込2,629円）



柚子切りそば（単品）
820円（税込902円）



活〆穴子と野菜天ぷら（単品）
790円（税込869円）

※柚子切りそばは冷たいそばのみのご提供となります

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮪・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