

報道関係各位

2025年8月25日
とんでん株式会社

有機認証取得の静岡県“飯塚園”オーガニック抹茶を練り込んだ 『抹茶そば』を9月9日（火）から関東店舗で先行販売！ ～最高級ブランド『みやぎサーモン』のセットメニューも～

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」関東全店舗にて2025年9月9日（火）から、静岡県藤枝市“飯塚園”で生産したオーガニック抹茶を練り込んだ『抹茶そば』と、相性の良いとろける食感が特徴の最高級ブランド『みやぎサーモン』のセットメニューを販売いたします。また、一部店舗にて「ミニ抹茶プリンパフェ」を限定販売いたします。

なお、北海道店舗の『抹茶そば』メニューの販売は、2025年10月1日（水）を予定しています。



ほろ苦いうま味とふくよかな香りが楽しめる、オーガニック抹茶を練り込んだ『抹茶そば』

毎年秋に期間限定で販売し、ご好評いただいている季節の変わりそば『抹茶そば』を、今年は9月9日（火）より、関東店舗にて先行販売いたします。

北海道恵庭のとんでん自社工場で製造する『抹茶そば』は、静岡県藤枝市“飯塚園”が生産した安心安全なオーガニック抹茶を練り込み、抹茶本来の豊かな香りと、心地よいほのかな苦みが感じられます。

『抹茶そば』は喉ごしのよいざるそばと、肌寒くなる季節にほっと温まれるかけそばからお選びいただけます。



【例年大好評！お互いの味を引き立てる『抹茶そば』と『みやぎサーモン』のセットメニュー】

◆抹茶そば・特撰鮭 2,190円（税込2,409円）

抹茶そば、みやぎサーモンの握り鮭（2貫）と裏巻き、大えびと野菜【さつまいも・なす・舞茸】の天ぷら、茶わんむし、みそ汁と、デザートに季節の氷菓をセットでご用意いたします。

見た目も華やかな脂のりよいみやぎサーモンの裏巻きは、程よい酸味がアクセントになるマヨを入れ、上にはプチプチ食感を楽しめるいくらをのせています。食べ応えのある大えびと野菜の天ぷらは、そのまま天つゆにつけて食べるのは勿論、ふくよかな香りの抹茶そばと一緒に召し上がるのもおすすめです。



◆秋の味覚御膳 2,390円（税込2,629円）

抹茶そば、ミニみやぎサーモンいくら丼、牡蠣とほっき貝の味噌ホイル焼き、茶わんむし、みそ汁、漬物と、季節の氷菓を付けた御膳です。

ミニみやぎサーモンいくら丼は、たっぷりのみやぎサーモンといくらを贅沢に盛り付けた見た目も豪華なミニ丼です。魚介の旨味をぎゅっと閉じ込めた味噌ホイル焼きは、ぷりっとした牡蠣と歯ごたえのよいほっき貝をなめろう味噌で和えて、食感のアクセントにプチプチ食感のとびうお卵をいれました。

ミニみやぎサーモンいくら丼は、御膳の他にも単品780円（税込858円）でご用意いたします。



農薬などを使用しない、安心安全の有機認証をお茶で取得した“飯塚園”で生産されたオーガニック抹茶

お茶の一大産地、静岡県藤枝市にある“飯塚園”は、1974年から化学肥料・農薬・除草剤などを全く使わない有機栽培にこだわっており、有機栽培歴は今年で51年目を迎えました。さらに、“飯塚園”は2000年より始まった有機 JAS 法による有機認証を2001年に取得いたしました。

“飯塚園”のオーガニック抹茶に対し、安心安全かつ、芳醇でふくやかな香りや抹茶本来の味わいと色の鮮やかさに魅力を感じて、とんでんの抹茶そばに使用する運びとなりました。また、当メニューに使用している茶葉は、その年の最初に育成した新芽を摘み取った、爽やかな香りのくー一番茶>を使用しています。



水揚げをしてすぐに活締めをする、とろけるような食感の最高級ブランド『みやぎサーモン』

身にツヤと張りがあり、とろけるような食感とほのかな甘みを感じられる『みやぎサーモン』は、卵から国内養殖場で育てた後、宮城県の豊かな海の中で育成されています。その中から厳選された銀ざけを早朝に水揚げし、旬の味を閉じ込めるために手早く“活締め”した後、ワンフローズン加工を施します。

また、『みやぎサーモン』は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた、品質、社会的評価等の特性を有する製品の名称を地域の知的財産として保護する「地理的表示（GI）保護制度」に登録されています。

こだわり抜いて育てられた、うま味たっぷりの『みやぎサーモン』を、鮮やかなオレンジ色が映える握り鮓と裏巻き、ゴロっと食べ応えのあるミニ丼でご用意いたします。



【一部店舗限定販売】静岡県藤枝市“飯塚園”の抹茶プリンを使用した「ミニ抹茶プリンパフェ」

口に入れた瞬間、抹茶の心地よいほろ苦さと豊かな香りが広がる、北海道恵庭の自社工場で製造したオーガニック抹茶プリンは、甘さと苦みの組み合わせに最後まで飽きる事なくお楽しみいただけます。

抹茶ソースに絡めた抹茶プリンの上には、すっきりとした甘さの北海道牛乳ソフトと、北海道十勝産のあずき、栗の甘露煮と、モチモチとした弾力の白玉、香ばしいきなこことぶるんとした食感のきなこわらび餅をのせてご提供いたします。

当メニューは期間限定で埼玉県と東京都の一部店舗で数量限定で販売いたします。



ミニ抹茶プリンパフェ
390円（税込429円）

《 抹茶そばとみやぎサーモンメニュー 》

■販売開始 : 関東店舗 …2025年9月9日(火)

北海道店舗…2025年10月1日(水)

■内 容 : 抹茶そば・特選鮭 … 2,190円(税込2,409円) ※¹
秋の味覚御膳 … 2,390円(税込2,629円) ※¹
抹茶そば(単品) … 820円(税込902円)
ミニみやぎサーモンいくら丼(単品) … 780円(税込858円)
【数量限定】ミニ抹茶プリンパフェ … 390円(税込429円) ※²一部店舗限定

※¹『抹茶そば・特選鮭』『秋の味覚御膳』で、かけそばをご注文の場合、みそ汁はつきません。

※²『ミニ抹茶プリンパフェ』販売店舗

〈埼玉県〉川越富士見店、川越熊野店、三芳店、坂戸店、鶴ヶ島店、新座店、狭山店、狭山ヶ丘店、白幡店、
川口芝店、原山店、浦和四谷店、大宮桜木町店、和光店
〈東京都〉清瀬店、下石神井店

【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 : https://x.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