

報道関係各位

2025年10月16日
とんでん株式会社

新登場！和×洋のどちらも楽しめる、見た目も華やかな おせち料理二段重『華乃むすび』をご予約受付中！

～11月15日（土）和食処とんでん関東店舗にて、一部おせち料理の試食を実施～

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・関東全店舗と、「湯けむりの丘つきさむ温泉」（所在地：北海道札幌市）、公式オンラインショップにて、販売実績40年以上と、販売台数130万台以上の実績を誇るおせち料理のご予約を承っております。北海道恵庭市の自社工場からお届けする2026年のおせち料理は、幅広い年齢層の方々にお楽しみいただけるように、和と洋のお料理をバランスよく盛りつけた二段重『華乃むすび』が新登場します。

また、和食処とんでん関東店舗にて、毎年一番人気のおせち料理『とんでん』にも含まれる「焼き紅鮭」「つぶ生姜煮＜北海道産＞」のご試食をご来店いただいたお客様へ、2025年11月15日（土）に数量限定でご用意いたします。



幅広い年代から好まれやすい、和×洋のどちらも楽しめる『華乃むすび』が新登場！

ご自身のタイミングで解凍していつでも食べやすい冷凍おせち料理。昨年までお一人様から頼みやすい冷凍一段長角重『宝船』をご用意しておりましたが、今年はお客様のご要望にお応えして、『宝船』に加えて新たに二段重『華乃むすび』が登場しました。

新登場の『華乃むすび』は、「ズワイガニ甲羅詰め」や北海道産の「いくら」の他に、伊達巻を洋風にアレンジした「伊達巻スフレ」や「ストロベリー市松」など、和と洋の味わいを合わせた20品目をお楽しみいただけます。

名称の由来には、華やかさと様々な経験や出会いを通じて、豊かな生活を送っていただきたい願いを込めています。ご家族やご親戚、ご友人など、大切な方と、華やかで味わい深いおせち料理で素晴らしい一年のスタートをお迎えいただきたい思いを込めて、一つ一つ丁寧に北海道恵庭市の自社工場からお届けいたします。

【お好きなタイミングで解凍後すぐ食べられる 冷凍おせち料理】

※冷凍おせち料理はクール宅急便のみの取り扱いです。

■新登場！和と洋の美味をむすぶ二段重『華乃むすび』

20,000円（税込21,600円）【送料込み】

≪2～3名様用 20品目・冷凍≫お重サイズ（たて196mm×よこ196mm×高さ58mm）

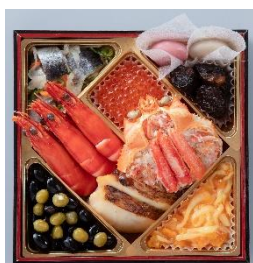


上品で繊細な味わいの“和”と、小さいおこさまにもお喜びいただける“洋”をバランスよく取り入れた二段重『華乃むすび』。「ズワイガニ甲羅詰め」やふっくらと柔らかく炊き上げた「丹波黒豆・うぐいす豆」、「煮海老」など、定番の和風の逸品をご用意。加えて、おせち料理の定番伊達巻を洋風にアレンジした「伊達巻スフレ」、カスタードクリームと赤肉メロンジュレの2層が楽しめる「北海道メロンジュレカスタード」等、洋風の多彩な逸品を詰め合わせています。



【一の重】

ミートローフ（バジル＆チーズ）、数の子チーズ、海鮮詰め、くるみのキャラメリゼ、はかた地どりのミルフィーユ、伊達巻スフレ、エビチリソース煮、カレイのパイ包み、かぼちゃとベーコンのキッシュ、北海道メロンジュレカスタード、ストロベリー市松



【二の重】

ズワイガニ甲羅詰め、いくら≪北海道産≫、丹波黒豆・うぐいす豆、煮海老、焼き鯛、いかの金柑黄金和え、春鯨マリネ≪北海道産≫、桃しそ巻き、紅白葛はごろも



ズワイガニ甲羅詰め



いくら≪北海道産≫



伊達巻スフレ



ストロベリー市松

ボイルして丁寧にほぐした身を甲羅に盛り、身の詰まった棒肉を贅沢にあしらいました。

北海道で水揚げされた秋鮭の卵を丁寧にほぐし、とんでんオリジナルの醤油ダレで味付けしました。

おせち料理定番の伊達巻をアレンジし、軽やかな食感のスフレに仕上げました。

いちごの甘酸っぱさと濃厚なバターが重なり合った味わいで、華やかな見た目の逸品です。

■少しずつ色々なお料理を楽しめる一段長角重『宝船』

17,000円（税込18,360円）【送料込み】

《1～2名様用 23品目・冷凍》お重サイズ（たて248mm×よこ308mm×高さ60mm）



お一人様でも食べやすく、伝統的な味わいの多彩なお料理を詰め合わせた一段長角重『宝船』。「ズワイガニ甲羅詰め」や海老本来の素材の味を活かした「煮海老」の他に、今年新たに登場する、うなぎを白醤油で香ばしく焼き上げた「うなぎ白醤油焼き」や、北海道産の秋鮭を塩糍で漬けた「秋鮭糍漬け」等、23品を取り揃えています。

おせち料理「宝船」商品ページ：<https://ec.tonden.co.jp/osechi/takara>

販売実績40年以上。北海道からお届けするこだわりの冷蔵おせち料理

北海道生まれのとんでんが全国へお届けするおせち料理は、おかげさまで販売開始から今年で40年以上を迎え、累計販売台数は130万台を突破いたしました。長年こだわり続けてきたおせち料理は、豊かな自然に囲まれ、まろやかな飲み口の地下水がとれる、北海道恵庭市の自社工場でお作りしています。一年の始まりのお食事に少しでも華を添えられるよう、見た目の豪華さにもこだわり、盛りつけています。

長年ご用意しているおせち料理は、ふたを開けてすぐに食べられる冷蔵おせち料理で、三世代でお楽しみいただける一番人気の三段重『とんでん』と、全ての食材を国産にこだわった三段重『鳳寿』、人気の美味を選びすぐった二段重『恵の華』をご用意します。



【ふたを開けてすぐに食べられる 冷蔵おせち料理】



三段重『とんでん』
28,000円
（税込30,240円）



三段重『鳳寿』
38,500円
（税込41,580円）



二段重『恵の華』
22,500円
（税込24,300円）

《おせち料理特設ページ》

<https://ec.tonden.co.jp/>



《お電話でのお申込み》

専用ダイヤル 0120-116-175

受付時間 10:00～18:00

『とんでん』『恵の華』から一部料理の試食を和食処とんでんの関東店舗限定でご用意！



お客様に納得いただいたうえで、おせち料理をお選びいただけるように、11月15日（土）に和食処とんでんの関東店舗限定で、試食をご用意いたします。

試食では、ほどよい脂のりの天然物の紅鮭を1枚ずつ丁寧に焼き上げた「焼き紅鮭」と、北海道産の灯台つぶを生姜や昆布の風味を効かせて煮上げた「つぶ生姜煮」を、数量限定でお試しいただけます。

おせち料理の購入でも“エッグ”が貯まる！便利にお得に使えるとんでん公式アプリ

とんでん独自ポイント“エッグ”は、割引券や無料券など、和食処とんでんでお使いいただけるお得なクーポンと交換いただけます。“エッグ”は、お会計金額100円につき1エッグ貯めることが出来る他、アプリからの席予約や、とんでんの日など特定のイベントへのご来店などで貯めることができます。

また、会計金額に応じて貯めた“エッグ”は、数に応じて、とんでんオリジナルキャラクター「ジャンボくん」が成長（ランクアップ）する機能を搭載いたします。ランクが上がれば上がるほど、使えるクーポンがグレードアップします。



■ アプリダウンロードページ

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

＜ とんでん “おせち料理” 概要 ＞

■ 予約期間 : 2025年12月中旬頃まで ※完売次第、受付を終了いたします。

■ 受 付 : <店頭>「北海道生まれ和食処とんでん」北海道・関東全店舗
「湯けむりの丘つきさむ温泉」

<WEB>公式オンラインショップ (<https://ec.tonden.co.jp/>)

とんでんアプリ (<https://www.tonden.co.jp/mobile/>)

出店【楽天市場・Yahoo!ショッピング・Amazon】

■ 商 品 : <冷凍> 二段重「華乃むすび」20,000円（税込21,600円）【送料込み】

一段長角重「宝船」 17,000円（税込18,360円）【送料込み】

<冷蔵> 三段重「とんでん」 28,000円（税込30,240円）

三段重「鳳寿」 38,500円（税込41,580円）

二段重「恵の華」 22,500円（税込24,300円）

※「華乃むすび」「宝船」はクール宅急便のみ承ります。

■ おせち料理 ご予約特典①

□条件：店頭お渡しで、2025年11月24日（月）までにご予約をいただいたお客様

□特典内容：和食処とんでん全店舗と湯けむりの丘つきさむ温泉で使える1,000円分のお食事券

※本お食事券は、おせち料理のお会計にはご利用いただけません。

※クール宅急便でのご予約は対象外です。

※有効期限は2026年3月31日（火）まで、全店舗でご利用いただけます。

■おせち料理 ご予約特典②

□条件：公式オンラインショップでログインをしてご予約をいただいた会員様

□特典内容：公式オンラインショップ内「おもてなし食堂」でご利用いただける
税込1,000円引きクーポン

※本クーポンは、おせち料理のお会計にはご利用いただけません。

※公式オンラインショップ以外のECサイト（楽天市場など）での購入は対象外です。

※本クーポンはご予約をいただいた翌月に付与いたします。

有効期限は2026年3月31日（火）まで、お一人様1回まで対象です。

■おせち料理お届け日（お渡し日）

2025年12月29日・30日・31日（クール宅急便・店頭お渡し）

2026年1月1日（店頭お渡しで「とんでん（三段重）」のみ）

【試食会】

■開催店舗：「北海道生まれ和食処とんでん」関東全店舗

■開催日：2025年11月15日（土）

※数に限りがございます。

【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