

報道関係各位

2026年4月9日
とんでん株式会社

北海道産のアスパラや一本釣りした薫焼きかつおを使用する 春の味覚を楽しめる旬の逸品料理が4月14日（火）より販売開始 ～飲食店初！小田原吉匠監修の「鱈の唐揚げ」も新登場～

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」北海道・関東全店舗にて、お酒のお供や追加の一品に頼みやすい『旬の逸品料理』を展開しています。2026年4月14日（火）より、同メニューに新たに、春が旬の“北海道産アスパラ”や“薫焼きかつお”を使用した逸品料理を追加し、販売いたします。

さらに今回、飲食店で販売は初となる小田原吉匠監修「鱈の唐揚げ」をはじめとした逸品料理も新たに登場いたします。

また、とんでんで豊富に取り揃えているお酒とともに、旬の逸品料理との組み合わせもお楽しみいただけます。日本酒や焼酎、生ビールなど、それぞれの味わいに合わせたペアリングをご提案します。お好み一杯と合わせながら、春の味覚をゆったりと味わう、特別なひとときをお過ごしください。



素材本来の味わいを楽しめる春が旬の“北海道産アスパラ”を天ぷらとサラダでご用意

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品をお楽しみいただけます。みずみずしくて柔らかい北海道産のアスパラは、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しております。

また、野菜本来の甘さを感じられる当メニューには、淡麗ですっきりとした飲み口の日本酒「八海山」がおすすめです。



北海道産アスパラの天ぷら
690円（税込759円）



北海道産アスパラサラダ
690円（税込759円）



八海山
1,080円（税込1,188円）

一本釣りした新鮮なかつおを香ばしく薫焼きで存分に楽しめる逸品料理

太平洋南沖で一本釣りした後、鮮度が落ちないように管理し、薫の炎で表面だけ一気に焼き上げた薫焼きかつおを、「薫焼きかつおのたたき」と「薫焼きかつおおろし」でお楽しみいただけます。

「薫焼きかつおのたたき」は、シーンによって選びやすい5枚・8枚の2種類をご用意いたします。今年はおニオンスライス・刻み大葉・みょうが・ミニヨンねぎ・生姜の薬味のほかに、信州みそをベースに、にんにく・生姜・香辛料を効かせた辛味噌を新たにお付けし、コクのある味変をお召し上がりいただけます。

「薫焼きかつおおろし」は、大根おろしと生姜、大葉の薬味と一緒にさっぱりと楽しめるメニューです。

薫焼きならではの力強く芳醇な香りと、かつお本来の凝縮された赤身の旨みには、柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりの上品な芋焼酎「富乃宝山」がぴったりです。



薫焼きかつおのたたき

【5枚】790円（税込869円）
【8枚】1,190円（税込1,309円）

薫焼きかつおおろし

490円
（税込539円）

富乃宝山

【ボトル】3,020円
（税込3,322円）
【グラス】480円
（税込528円）

飲食店初！鰯の唐揚げ専門店 小田原吉匠監修「鰯の唐揚げ」が新登場

日本唐揚げ協会主催「第16回からあげグランプリ（2025年）」の素材バラエティ部門にて、3年連続で最高金賞を受賞した『小田原吉匠』。その名店が監修した「鰯の唐揚げ」を、和食処とんでん全店舗にてご提供いたします。外食チェーンへの監修は、とんでんが全国で初めての販売です。

国産の鰯を頭からしっぽまで、まるごと唐揚げにし、サクサクとした食感と凝縮した魚の旨みをお楽しみいただけます。素材の味が楽しめるまろやかな塩味の“しお味”と、ピリッとスパイシーな“カレー味”の2種類を1皿をご用意いたします。

香ばしい風味の「鰯の唐揚げ」には、キンキンに冷えた喉越しのよい爽やかな飲み口の「アサヒスーパードライ」がおすすめです。



小田原吉匠監修 鰯の唐揚げ
（しお・カレー味）
690円（税込759円）



アサヒスーパードライ
樽生 中ジョッキ
650円（税込715円）

◀ 新しい旬の逸品料理メニュー 概要 ▶

- 対象期間 : 2026年4月14日(火)
- 開催店舗 : 北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗
- 内容 : 蕁焼きかつおのたたき(8枚) … 1,190円(税込1,309円)
蕁焼きかつおのたたき(5枚) … 790円(税込869円)
蕁焼きかつおおろし … 490円(税込539円)
北海道産アスパラの天ぷら … 690円(税込759円)
北海道産アスパラサラダ … 690円(税込759円)
小田原吉匠監修 鯨の唐揚げ … 690円(税込759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94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 吉田

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: tenpo@tonden.co.jp