

報道関係各位

2026年4月14日  
とんでん株式会社

## 「北海道そば・うどん」が無料で“2倍”に！ 4月18日（土）より『土曜日限定ランチ』がリニューアル ～「とり重・北海道そば」「あじさい・うどん」が新たにラインアップ～

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、毎週土曜日の開店から15時まで限定で販売している『土曜日限定ランチ』を、2026年4月18日（土）よりリニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、「ランチ とり重・北海道そば」と「ランチ あじさい・うどん」が新登場いたします。さらに、大人気メニューの「ランチ 天せいろ北海道そば」や「ランチ 大えび天と温玉うどん」も『土曜日限定ランチ』に加わります。また、4品全てで、麺を「北海道そば」または「うどん」からお選びいただけるほか、土曜日限定で、麺を無料で2倍に増量してご提供いたします。



### 土曜日限定で、お得に満足感アップ！人気メニューを“2倍”で楽しめる『土曜日限定ランチ』

物価高騰が続く中でも、ご来店いただくお客様に、和食の美味しさをお腹いっぱいお楽しみいただきたいという想いから、この度、本リニューアルを実施いたします。

とんでん自慢の「北海道そば」や「うどん」を、お値段は据え置きのまま通常の2倍量でご提供する無料サービスを通じて、質・量ともにご満足いただける食事の機会をお届けいたします。

ご家族やご友人と過ごす週末のひとときに、気軽にお楽しみいただけるメニューとしてご提案いたします。

### 北海道幌加内（ほろかない）産そば粉と北海道恵庭の水を使用した「北海道そば」と、こだわりの「うどん」

とんでんオリジナルの「北海道そば」は、収穫から保管まで徹底した品質管理のもとで扱われた、日本一のそばの生産量を誇る北海道幌加内産のそば粉と、北海道恵庭の澄んだ地下水を使用しています。豊かな風味が特長の北海道そばは、恵庭の自社工場で製造を行っており、とんでんならではの味わいをお楽しみいただけます。

あわせて、“そばつゆ”は、国産のさば・かつお・昆布などから出汁をとった、とんでんオリジナルのそばつゆを使用しており、「ざるそば」と「かけそば」のいずれでも、素材の旨味を感じていただけます。

さらに、自社工場で製造する「北海道そば」と「うどん」は、お好みに合わせてお選びいただけます。

## ◀ 土曜日限定ランチメニュー ▶

■対象期間 : 2026年4月18日(土)

■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

新登場!



ランチ とり重・北海道そば  
1,990円(税込2,189円)

新登場!



ランチ あじさい・うどん  
2,090円(税込2,299円)



ランチ 大えび天と温玉うどん・  
いなり  
1,590円(税込1,749円)



ランチ 天せいろ北海道そば  
1,390円(税込1,529円)

- ・『土曜日限定ランチ』に限り、「北海道そば」または「うどん」を無料で2倍に増量いただけます。
- ・セットの麺は、「北海道そば」または「うどん」からお選びいただけるほか、温・冷もお好み

### 【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/](https://www.instagram.com/tonden_jp/) (アカウント名: tonden\_jp)

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