

報道関係各位

2019年11月5日  
とんでん株式会社

## 創業 50 周年を記念した『創業祭 第 4 弾』を開催 超希少部位である本まぐろの白子や、牡蠣メニューなどが登場！ ～ 2019 年 1 月 6 日(水)からスタート ～



とんでん株式会社（本社所在地：札幌市、代表取締役社長：長尾治人）は「和食レストランとんでん」北海道・関東の全店にて、2019年11月6日（水）から、創業50周年を記念した『創業祭 第4弾』を実施します。

### 貴重な本まぐろの白子や、瀬戸内海産の牡蠣も登場

創業祭第4弾では、豊富な海鮮メニューをご用意します。中でも国産の本まぐろの白子を使用したメニューは、全漁獲高の0.3%しかない部位を使用し、1体100キログラム当たり300グラム前後しか取れない超希少部位です。メニューは2種類あり、さっぱりとした「本まぐろの白子ポン酢」は臭みがなく、また茹でることでプリッとした食感が味わえます。「本まぐろの白子天ぷら」は、白子の食感を損ねないように数十秒程さっと揚げています。抹茶のお塩で召し上がって頂くと上品な味わいがご堪能頂けます。

また、牡蠣の名産地として知られる、瀬戸内海産の牡蠣を使用したメニューは、焼き牡蠣・牡蠣フライ・蒸し牡蠣ポン酢の3種類の食べ方をご用意致します。豊富なミネラルが運ばれるこの海域は、牡蠣の養殖に最適な環境のため、ふっくらと大粒で栄養たっぷりの牡蠣に育ちます。

### ぼたんえびなど豪華な盛り合わせ刺身を感謝価格でご用意！！

数量限定でご用意する「50周年盛り合わせ刺身」は、ぼたんえびを2尾使用する他、希少価値のある「本まぐろの白子ポン酢」、そしてとんでんが自信を持ってお届けしている北海道産の「トロいわし」の刺身など、合計5品の刺身が楽しめる盛り合わせを、特別に感謝価格でご用意します。

また海鮮の他にも、北海道産のじゃがいもとソーセージを使用したバジルが香る「北の大地グリル」や、今年の夏に期間限定で登場していた「アンガスサーロインの厚切りローストビーフ」をご好評につき復活します。ボリューム満点180グラムの厚切りローストビーフは、最後の焼き加減をお客様ご自身のお好みに合わせ、席で焼いてお召し上がり頂けます。

報道関係者からの問い合わせは

とんでん株式会社 関東営業本部 営業サポート部 広報担当 乙二（おとに）、田中

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866

E-mail: [eiyou@tonden.co.jp](mailto:eiyou@tonden.co.jp)

■フェア名：創業祭 第4弾

- 販売期間： 2019年11月6日（水）開始  
北海道店舗…2020年1月9日（木）終了予定  
関東店舗 …2020年1月16日（木）終了予定  
※販売終了日は、食材の収穫状況などにより予定と異なる場合がございます。
- 販売店舗： 和食レストランとんでん 北海道・関東全店舗  
※北海道と関東では、一部取扱いメニューが異なります。



【本まぐろの白子ポン酢】  
680円（税別）



【本まぐろの白子天ぷら】  
680円（税別）



【焼き牡蠣】  
1個300円（税別）  
2個600円（税別）



【50周年盛り合わせ刺身】1,280円（税別）



【牡蠣フライ】  
3個490円（税別）  
5個780円（税別）



【北の大地グリル】  
580円（税別）



【アンガスサーロインの厚切りローストビーフ】  
1,980円（税別）



【蒸し牡蠣ポン酢】  
490円（税別）

【和食レストラン とんでん について】

鮎・そば・天ぷら・茶わん蒸し・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106店舗



HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/tonden.jp/>

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