

報道関係各位

2019年12月23日
とんでん株式会社

2020年 みんなで「福」を丸かぶり！！ 店舗で手作りする恵方巻4種類をご用意 ～2019年12月28日(土)よりご予約開始～

とんでん株式会社(本店所在地：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・関東全店舗にて、2019年12月28日(土)から恵方巻のご予約を開始し、2020年1月31日(金)～2月3日(月)の期間限定でお渡し致します。

海鮮たっぷりの「特選恵方巻」や「デミかつ恵方巻」など全4種類をご用意。

2020年2月3日の節分に向け、4種類の恵方巻をご用意致します。2020年の恵方は「西南西」。節分に恵方を向いて無言で食すると縁起がよいとされています。また、巻鮭には「福を巻き込む」という願いと、切らずに食べることに「縁を切らない」という意味が込められています。



●『特選恵方巻』

とんでん一押しは、たっぷり12種類の具材が一度に楽しめる「特選恵方巻」。まぐろ・かに・えび・穴子・いか・サーモン・とびこと7種類の海鮮が詰まった恵方巻は、北海道生まれのとんでんだからこそ。海鮮好きには堪らない贅沢な1本です。

●『デミかつ恵方巻』

毎年受験生の皆様にもご好評の“かつ(勝つ)巻”は、こだわりのデミグラスソースを加え「デミかつ恵方巻」としてリニューアルしました。

ロースかつは、柔らかくて旨みがぎゅっと詰まった北海道富良野産。お肉の柔らかい食感を損なわず、外側はさっくりとした食感になるように追求して店舗で揚げています。

また、ロースかつの美味しさを引き立てるデミグラスソースは、トマトをベースにして赤ワインの風味を効かせた深みのある上品な味わい。さわやかな酸味が引き立つ、飽きのこない味付けに仕上げた本格洋風ソースです。

ご予約を頂き、店舗で1本1本お作りします。

毎年各店舗にて1本1本丁寧に手作りしてご用意しています。新鮮で美味しい状態の恵方巻をお召し上り頂けるよう、各店食材と時間の管理を徹底してお届けしています。

※期間中は当日のご注文も承りますが、売り切れの場合はご容赦ください。

《 2020年 特選恵方巻 》

- 予約開始日： 2019年12月28日(土) から
- お渡し期間： 2020年1月31日(金)～2月3日(月) の4日間
- 販売店舗： 和食レストランとんでん 北海道・関東全店舗



【 特選恵方巻 】 1本1,280円(税別)

◆長さ：18.5cm ◆重さ：約411g

新鮮な美味しさが凝縮！
まぐろ・かに・えび・穴子等、海鮮をメインとした
たっぷり12種類の具材。

- まぐろ
 - かに
 - えび
 - 穴子
 - いか
 - サーモン
 - とびっ子
 - 玉子
 - レタス
 - きゅうり
 - 味付しいたけ
 - 紅しょうが
- ※マヨネーズ使用



【まぐろ贅沢恵方巻】 1本1,380円(税別)

◆長さ：18.5cm ◆重さ：約373g

まぐろがドーンと入った贅沢な恵方巻。
見た目にもインパクトがある本品は
人気のねぎとろを加えた
まぐろ好きには堪らない一本。

- まぐろ
- ねぎとろ
- 万能ねぎ



【デミかつ恵方巻】 1本980円(税別)

◆長さ：18.5cm ◆重さ：約385g

食べ応えある北海道富良野産ローズかつに
こだわりのデミグラスソースを加えて
より味わい深くしました。
ソースをリニューアルした今年初登場の恵方巻です。

- ローズかつ
 - レタス
 - デミグラスソース
- ※ごま・マヨネーズ使用



【恵方巻】 1本880円(税別)

◆長さ：18.5cm ◆重さ：約398g

定番で毎年人気の恵方巻。
海鮮の他、味付しいたけや玉子など
お子様から大人までお楽しみ頂ける
人気の具材を揃えました。

- えび
 - サーモン
 - いか
 - 玉子
 - レタス
 - きゅうり
 - 味付しいたけ
 - 紅しょうが
- ※マヨネーズ使用

【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/ (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 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: eigyoutonden.co.jp