

報道関係各位

2020年1月9日  
とんでん株式会社

## 創業 50 周年を記念した『創業祭 第 5 弾』を開催 一度食べたらず癖になる！今が旬のぷりぷり & 濃厚な 「真鱈の白子(たち)」が今年も登場！



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」にて、北海道店舗では2020年1月10日（金）から、関東店舗では1月16日（木）から、創業50周年を記念した『創業祭 第5弾』を実施します。

### チルド配送で鮮度にこだわる、とんでん自慢の「真鱈の白子(たち)メニュー」

創業祭第5弾は、1・2月が旬の「真鱈の白子(たち)メニュー」が主役です。毎年ご好評を頂いている美味しさの秘訣は、なんと言っても鮮度へのこだわり。とんでんでは新鮮なチルドの状態ですぐに店舗に届けているため、旨みがぎゅっと凝縮され、非常に濃厚でクリーミーな味わいをご堪能頂けます。

※「たち」とは

北海道地方では鱈(タラ)の白子の事を「たち」と呼びます。鱈のたちは、比較的安価とされる“スケトウダラ(スケソウダラ)”の白子「すけだち」と、高級品としても知られる“真鱈”の白子の「真だち」の2種類があり、とんでんでは真鱈を使用しています。

### 圧倒的人気NO1「真鱈の白子(たち)ポン酢」！

白子メニューの中でも、毎年圧倒的な人気を誇る「真鱈の白子(たち)ポン酢」。ぷりぷりとした弾力で食べ応えある大きな身がご用意できるのは、鮮度が命とも言われている白子を店舗でチルドの状態から仕込み、ボイルしているため。白子の概念が変わるような、一度食べたらず癖になってしまう濃厚でクリーミーな味わいです。



### 【関東店舗限定】貴重な本ししゃもを天ぷらでどうぞ

北海道十勝産の本ししゃもを使用した「本ししゃもの天ぷら」と「本ししゃものマリネ風」を関東店舗限定でご用意致します。世界で唯一、北海道太平洋沿岸でしか獲れない本ししゃもは、漁期も短く大変貴重な魚です。身が引き締まっただけで食感はふっくらとしており、本物の味をご堪能頂けます。

■フェア名：創業祭 第5弾

■販売期間：北海道店舗…2020年1月10日（金）～3月上旬終了予定  
関東店舗 …2020年1月16日（木）～3月上旬終了予定  
※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。

～ 北海道・関東店舗共通 ～



【真鱈の白子（たち）ポン酢】  
680円（税別）



【真鱈の白子（たち）天ぷら】  
780円（税別）



【真鱈の白子（たち）握り】  
〈1個〉240円（税別）  
〈2個〉480円（税別）



【真鱈の白子（たち）グラタン】  
980円（税別）



【真鱈の白子（たち）汁】  
〈単品〉380円（税別）  
※プラス280円（税別）でセットメニューのみそ汁をお取りかえ出来ます。

～ 北海道店舗限定 ～



【真鱈のたち鍋】  
〈1人前〉1,580円（税別）  
【鍋追加用 真だらのたち】  
680円（税別）

～ 関東店舗限定 ～



【北海道十勝産  
本ししゃもの天ぷら】  
580円（税別）



【北海道十勝産  
本ししゃものマリネ風】  
580円（税別）



【あんこうの肝】  
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 : tonde\_n\_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: [eigyoun@tonden.co.jp](mailto:eigyoun@tonden.co.jp)