

報道関係各位

2020年1月27日
とんてん株式会社

女性社員たちが考案した苺のティラミスや甘酒など含む 5種類の苺スイーツを販売！

人気パフェ『苺一会』も可愛らしくリニューアルして登場

～ 2020年1月16日(木)より販売開始 ～



とんてん株式会社（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てん」北海道・関東全店舗にて、2020年1月16日（木）から、5種類の苺スイーツの販売を開始し、“女性メニュー開発チーム”が考案した新メニューも登場します。

～ スイーツ好きの女性チームがご提案する、至福のひととき ～

スイーツを愛してやまない女性社員たちの中から更に熱狂的な4名を集め、女子栄養大学（坂戸市）の学生にも参加して頂き“女性メニュー開発チーム”を発足。企画・試作・提案までチームで進め、メニュー化しました。

頑張る女性たちに安らぎの時間を過ごして頂きたい想いから、“いつも頑張っているあなたに贈る至福のひととき”をテーマとしたメニューを考案。本フェアの苺メニュー5品のうち、『ガーナジェラートと苺のティラミス』『いちごミルク甘酒』『フランボワーズといちごあんみつ』の3品を新たに開発しました。長年幅広い年代の女性たちに愛されている、ティラミス・甘酒・あんみつを、試行錯誤を重ねて令和風にアレンジしてご用意しました。

濃厚でほろ苦さのある大人の味わい『ガーナジェラートと苺のティラミス』

甘酸っぱい苺とリッチなビター感のあるガーナジェラートを組み合わせた『ガーナジェラートと苺のティラミス』。コーヒーゼリーといちごソースを、濃厚な北海道産マスカルポーネで閉じ込め4つの層にしました。

ガーナジェラートとマスカルポーネの贅沢で濃厚な味わいから始まり、コーヒーゼリーに辿り着くと滑らかな食感に変化します。トップのガーナジェラートは、最初に食べきらず下まで一緒に食べ進めていくと、程よく溶けてマスカルポーネと絡み合いより一層味わい深くなります。



たっぷりの苺が贅沢に楽しめるパフェ『莓一会』を可愛らしくリニューアル！

昨年ご好評頂いた『莓一会』をリニューアルしてご用意致します。ラズベリーのマカロンを添えたキュートなパフェは、ジューシーで甘味のある苺をたっぷり8粒使用。苺の下にはフランボワーズジェラートを乗せ、ベリー系の甘酸っぱさを様々な食感でお楽しみ頂けます。

ザクザクとしたワッフルコーンの下には、苺とも相性の良いとんでん自慢の北海道産牛乳ソフトを忍ばせました。最後の一口まで苺の美味しさが贅沢に味わえます。



◀ Strawberry Sweets fair ~いつも頑張っているあなたに贈る至福のひとつとき~ ▶

■販売期間

2020年1月16日(木)~3月上旬ごろ
※販売終了日は、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



【ガーナジェラートと苺のティラミス】 590円(税別)

北海道産マスカルポーネとガーナジェラートを贅沢に使用。苺の酸味を活かし、濃厚でありながら飽きのこないティラミスを目指しました。

【莓一会】 1,200円(税別)

8粒の苺を贅沢に使用。フランボワーズジェラートと、トップに添えたラズベリーのマカロンで甘酸っぱいベリーをご堪能頂けます。可愛らしい見た目も楽しんで頂きたいパフェです。

【ミニいちごヨーグルト】 390円(税別)

ヨーグルトと苺の酸味でさっぱりと食べやすく、何度でも食べたくなってしまような毎年人気のミニパフェです。



【フランボワーズといちごあんみつ】 490円(税別)

北海道十勝産の小豆を使用したとんでん定番のあんみつを見ただ目にもこだわってアレンジ。黒蜜を添えてご用意します。



【いちごミルク甘酒】 420円(税別)

とんでん自慢の北海道牛乳ソフトと甘酒をミックス。甘酒特有の麴の食感を残しつつ、ミルクィで飲みやすい味わいに仕上げました。ノンアルコールなのでお子様にもオススメ。

【和食レストラン とんでん について】

鰯・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: eigyoun@tonden.co.jp