

報道関係各位

2021年2月26日
とんでん株式会社

通常サイズの約3倍！！皆さまに愛され43年 とんでんのロングセラー商品『ジャンボ茶わんむし』が 土日限定390円（サンキュー価格）で食べられる！

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：長尾治人）は、「北海道生まれ 和食処とんでん」北海道・関東全店舗にて、2021年3月の土日限定で、ロングセラー商品『ジャンボ茶わんむし』をサンキュー価格の390円（税別）にてご用意いたします。

レストラン第1号店からのロングセラー商品！

レストランの第1号店がオープンした1978年（昭和53年）に看板商品として開発した自家製の『ジャンボ茶わんむし』は、今年で43年の歴史を誇る、とんでんのロングセラー商品。今もなお、看板商品として皆さまに愛されている『ジャンボ茶わんむし』を、日頃の感謝の気持ちを込めてサンキュー価格でご用意いたします。

とんでん自家製『ジャンボ茶わんむし』3つのこだわり

通常サイズの『茶わんむし』の約3倍に及び、たっぷり440グラムある『ジャンボ茶わんむし』は、大きさだけでなく味わいにも3つのこだわりがあります。

●こだわり1：北海道の茶わんむしの味を再現

北海道の茶わんむしは、銀杏の代わりに「栗の甘露煮」を入れて食べる習慣があるため、とんでんのジャンボ茶わんむしには、銀杏と「栗の甘露煮」の両方を入れています。また、茶わんむしの中に北海道十勝産コーンを入れているのも、北海道生まれのとんでんならではの。

●こだわり2：ベースとなる卵とお水は北海道産

北海道恵庭市の美味しいお水で煮出したかつお出汁と、北海道産の新鮮な卵をベースにし、恵庭の自社工場にて、独自の製法で製造しています。

●こだわり3：1つ1つ丁寧に店舗で蒸しあげるスープ仕立ての茶わんむし

とんでんの茶わんむしといえば、何ととっても絹のようになめらかな食感が特徴的です。店舗でじっくりと時間をかけて蒸しあげ、やさしいスープ仕立ての茶わんむしをご用意しています。



《サンキュー価格について》

■対象日：2021年3月・毎週土日

3/6、3/7、3/13、3/14、3/20、3/21、3/27、3/28

■店舗：北海道・関東 全店舗

・『ジャンボ茶わんむし』通常480円（税別）のところ、上記対象日は390円（税別）をご用意。
※対象日以外は、全店舗にて通常価格。

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮎・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98店舗

HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/tonden_jp/（アカウント名：tonden_jp）

Twitter：https://twitter.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：乙二（おとに）

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

E-mail: eigyoutonden.co.jp