

報道関係各位

2021年10月28日
とんでん株式会社

おかげさまで販売40年の“おせち料理”
今年も北海道生まれ「とんでん」の味を全国にお届けします！
～ 全店舗で無料試食を実施！早期ご予約特典は11月28日（日）まで～



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」、「湯けむりの丘つきさむ温泉」の北海道・関東全店舗にて、2021年度の『おせち料理』のご予約を承っており、11月13日（土）と11月27日（土）に数量限定の無料試食を実施します。また、11月28日（日）までに店頭お渡しご予約頂いたお客様に限り、1,000円分のお食事券をプレゼント致します。

今年で40年の販売歴を誇る、届いてそのまま召し上がれる北海道らしいおせち料理

北海道生まれのとんでんがお届けするおせち料理は、おかげさまで、販売を始めて今年で40年になります。ふたを開けたらすぐに召し上がっていただけるように、販売当初より冷蔵でご提供しています。

更に、“冷凍のおせち料理”『宝船』もインターネットからのお申込み限定でご予約を承っております。

11月13日（土）・27日（土）1番人気『とんでん』から3品の試食をご用意！

おせち料理『とんでん』の食材より「銀鮭塩焼き」、「つぶ生姜煮」、「丹波黒豆」の3品の試食を、「北海道生まれ和食処とんでん」、「湯けむりの丘つきさむ温泉」の北海道・関東全店舗にて、数量限定でご用意します。

「銀鮭塩焼き」…脂がのった銀鮭を、ふっくらとした食感と香ばしい風味に仕上げました。

「つぶ生姜煮」…北海道厚岸（あつけし）産の新鮮なつぶを、生姜や昆布の風味を効かせて柔らかく煮ました。

「丹波黒豆」…ふっくら艶やかな炊き上がりで、毎年ご好評のとんでんおせち料理人気ナンバー1の品。

お得な早期ご予約特典も実施！

11月28日（日）までにご予約いただいたお客様で、店頭でお受け取りの場合に限り、お食事券1,000円分をプレゼント致します。ご予約方法は、インターネットもしくはお電話、店頭でのお申込みが可能です。

《おせち料理特設ページ》

<https://oseti.jp/oseti.html>



《お電話でのお申込み》

専用ダイヤル 0120-959-541

受付時間 9:00～17:00

■一番人気の三段重『とんでん』25,000 円(税込 27,000 円)

◀ 4~5人様用 ▶



毎年一番人気の三段重『とんでん』。
自家製タレに漬け込んだ北海道産の「いくら」や、肉厚でしっかりとした食べ応えのある「ボイルタラバガニ」、北海道産昆布を使用し優しく味付けを施した「数の子」やふっくらと蒸しあげた「あわびふくら煮」など、こだわりを惜しみなく取り揃えました。
三世代のご家族にも喜んでいただけるおせち料理です。



一の重



二の重



三の重



いくら〈北海道産〉



数の子



あわびふくら煮



ズワイガニ甲羅詰め

北海道で水揚げされた秋鮭の卵を丁寧にほぐして、とんでんオリジナルの醤油ダレに漬け込みました。彩り華やかで、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

子孫繁栄を願う数の子はおせち料理の定番です。パリッとした絶妙な歯ごたえと、北海道産昆布の豊かな風味を生かした独自の味付けで、上品に仕上げました。

北海道産の新鮮な天然あわびを使用し、だし汁やみりん、醤油などで煮て、艶やかに仕上げました。一口食べると柔らかく噛むほどにうま味があふれる逸品です。

ボイルして丁寧にほぐした身を甲羅に盛り、身の詰まった棒肉を贅沢にあしらいました。別添えのかに味噌をからめてお召上がりいただけます。

※食材の写真は全てイメージです。

■ プレミアム三段重『^{ほうじゅ}鳳寿』 35,000 円 (税込 37,800 円)

◀ 2~3人様用 ▶



一の重



二の重



三の重

より一層吟味した素材を贅沢に使ったプレミアム三段重の鳳寿。主役は、新年のお祝いにふさわしい国産「伊勢海老」です。抜群の存在感だけでなく、甘くて濃厚な旨味をご堪能いただけます。また、イトヨリのすり身にうにをたっぷり練り込んだ「夫婦海老うにしんじょう」や、甘みが強く新鮮な北海道産の「ポタン海老」など、凝縮された素材の旨味を存分に引き立たせる味わいを追求しました。

■ こだわりの二段重『^{めぐみのはな}恵の華』 20,000 円 (税込 21,600 円)

◀ 2~3人様用 ▶



一の重



二の重

2~3名様に程よい量感でご用意する二段重。旨味たっぷりで弾力のある歯ざわりの「ズワイガニ爪肉」や、長いひげや曲がった腰が長寿を象徴する「煮海老」、「めでたい」の言葉にかけた縁起物としてお祝いの席で重宝される、国産の真鯛を使用した「焼き鯛」、新鮮なたらこを“よろこぶ”に掛けた昆布で巻いて甘辛く炊き上げる「たらこ昆布巻き」など、二段のお重にこだわりの縁起物を惜しみなく盛り付けました。

■ 冷凍おせち料理『^{たからぶね}宝船』 16,500 円 (税込 17,820 円)

◀ 1~2人様用 ▶



いつでもお好きな時に楽しめる冷凍のおせち料理を、ネットでのご予約限定で販売いたします。

おせち料理の代表的な品である伊達巻や丹波黒豆、栗きんとんの他、ズワイガニ甲羅詰めやサーモンローズなど、北海道生まれのとんでんならではの、海の幸もふんだんに盛り込んだ贅沢なおせち料理です。

※こちらの商品はネットからのご予約受付限定で、クール宅配のみ受け付けております。

■おせち料理 早期ご予約特典

- 対象：店頭お渡しで、2021年11月28日（日）までにご予約を頂いたお客様（全店舗対象）
- 特典内容：1,000円分のお食事券
 - ※本お食事券は、おせち料理のお会計にはご利用いただけません。
 - ※クール宅郵便でのご予約は対象外です。
 - ※有効期限は2022年3月31日（木）まで、全店舗でご利用いただけます。

■おせち料理『とんでん』試食のご用意

- 実施日：2021年11月13日（土）・27日（土）
- 試食内容：①銀鮭塩焼き ②つぶ生姜煮 ③丹波黒豆
- 実施店舗：和食処とんでん 北海道・関東全店舗、つきさむ温泉内レストランとんでん
 - ※試食は無くなり次第終了致します。
 - ※試食内容は、変更する場合がございます。ご了承くださいませ。



■おせち料理お届け日（お渡し日）

2021年12月29日・30日・31日（宅配・店頭）
2022年1月1日（店頭 とんでんのみ）

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮭・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96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）

【湯けむりの丘 つきさむ温泉 について】

2004年12月にオープン。源泉をそのままかけ流しにした自慢の湯処。“美肌の湯”とも呼ばれている「モール温泉」をお楽しみ頂けます。疲れた体を癒すリラクゼーションを完備している他、2階にあるレストランとんでんでは、中華メニューも限定でご用意しています。



【店舗所在地】

北海道札幌市豊平区月寒東1条20丁目189-5

HP：<http://www.tsukisamu.jp/index.html>

Instagram：<https://www.instagram.com/tsukisamuonsen/>（アカウント名：tsukisamuonsen）

≪ 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