# PRESS RELEASE



報道関係各位

2021年12月22日 とんでん株式会社

## 今年初登場!年末年始限定メニュー『迎春えびす』を12月24日(金)より販売 脂乗りが段違いの「本まぐろ」を使用した豪華メニューで、新年を迎えよう!

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12月24日(金)から年末年始限定メニュー『迎春えびす』と『本まぐろメニュー』を販売致します。





#### とんでん No.1 人気メニュー「さざんか・北海道そば」をお正月仕様にバージョンアップ! 『迎春えびす』

とんでんの一番人気メニューである「さざんか・北海道そば」は、こだわりの鮨、そば、天ぷら、茶わんむしを一度に楽しめる、ロングセラーメニューのひとつです。今年はお正月らしく、えびす様のように笑顔で新年を迎えて頂きたい想いから、まぐろのお鮨を本まぐろのお鮨にバージョンアップし、更に揚げたてのえび天ぷらを増量した『迎春えびす』として年末年始限定で販売します。今年1年頑張った自分へのご褒美として、家族との大切な時間の中で、年末年始はとんでんでちょっとした贅沢気分を味わって下さい。

#### 脂の乗りにこだわった、とんでんの「本まぐろ」

今回の年末年始は『迎春えびす』に加え、本まぐろをたっぷり楽しめるメニューも数多くご用意しました。とんでんの本まぐろは特有の上質な脂と、とろけるような食感が特徴です。その理由として、通常本まぐろの養殖は約4~5ヶ月のところ、とんでんでは1年以上養殖され脂乗りがよく、旨味を感じる本まぐろのみを厳選しています。大トロ・中トロ・赤身のそれぞれの旨味と一緒にバランス良く味わえる「本まぐろ鮨山芋そば」のセットもよし、ぶつ切りでごろごろと食べ応えのある「本まぐろ丼」をかき込むのもよし、是非お好みに合わせて、こだわりの本まぐろをご堪能ください。



迎春えびす 1,890円(税込2,079円) ※画像は関東店舗メニューです。北海 道店舗は、鮨ネタが一部異なります。

#### ■本まぐろメニュー



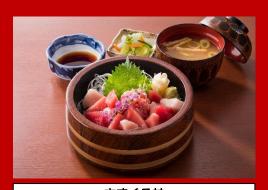
本まぐろ鮨山芋そば 1,690円(税込1,859円)



ミニ本まぐろ丼山芋そば 1,790円(税込1,969円)



本まぐろ三種握り 780円(税込858円)



本まぐろ丼 1,890円(税込2,079円)

### ≪ 迎春えびす・本まぐろメニューについて ≫

■対象期間 : 2021年12月24日(金)~

北海道店舗: 12月24日(金)~1月6日(木)予定 関東店舗: 12月24日(金)~1月10日(月)予定

■開催店舗 : 北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗 ※迎春えびすの一部ネタは、北海道・関東店舗で一部異なります。

※本まぐろメニューは、在庫が無くなり次第終了致します。

#### 【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮨・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: <a href="https://www.tonden.co.jp/">https://www.tonden.co.jp/</a>

Instagram: <a href="https://www.instagram.com/tonden\_jp/">https://www.instagram.com/tonden\_jp/</a> (アカウント名: tonden\_jp)

Twitter: https://twitter.com/tonden\_ip(アカウント名: tonden\_ip)

#### 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: eigyou@tonden.co.jp