

報道関係各位

2022年4月20日
とんでん株式会社

11種類のスパイスや特別栽培野菜を使用した 無添加の「とんでんオリジナルソース」を店頭にて販売開始

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、2022年4月18日（月）より『とんでんオリジナルソース』の販売を開始致しました。

和食処とんでんで長年親しまれている「とんでんオリジナルソース」



和食処とんでんでは、2013年から“旨いわしのフライ”や“富良野産ロースかつ”など揚げ物メニューに合わせるソースとして「とんでんオリジナルソース」をご提供しています。

食材の味を生かすフルーティーですっきりとした上品な味わいのオリジナルソースは、とんかつソースのように揚げ物との相性が抜群で、口当たりをまろやかに仕上げ、食材の美味しさをより一層引き立てます。

これまで和食処とんでん店舗でしか味わえなかった本品ですが、お客様からのご要望にお応えし、ご家庭でも使い切りやすいサイズの200mlで、1本280円（税込302円）にて店頭販売致します。



11種類のスパイスや特別栽培野菜を使用した、身体にやさしい無添加ソース。

「とんでんオリジナルソース」には、国産の玉ねぎ・にんじん・にんにくその他、新鮮な有機トマトなど特別栽培野菜を使用しています。「着色料、甘味料、保存料、増粘剤、化学調味料」を一切使用せず、野菜本来の甘みや旨味を最大限に引き出しており、シナモンやナツメグ、ローレルなど厳選した11種類のスパイスを独自の調合する事で、鼻に抜けるような香りと、コクがプラスされ、一度食べるとやみつきな味わいに仕上がっています。



フライなどの揚げ物にかけてお召し上がりいただくことはもちろん、カレーや野菜炒めにちょっぴり入れて隠し味にするなどご家庭での調理でも使える万能ソースです。食卓に並ぶ新たな定番ソースとして「とんでんオリジナルソース」を是非お楽しみください。

《 とんでんオリジナルソース 》

- 販売開始：2022年4月18日（月）
- 取扱店舗：北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗
- 販売価格：1本280円（税込302円）

【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）

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: eigyoun@tonden.co.jp