

報道関係各位

2022年6月8日
とんでん株式会社

北海道名物“浜茹で毛ガニ”や“真ほっけフライ”など 夏の『北海道旨いものづくし』メニューが登場！！

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6月9日（木）から、『北海道旨いものづくし』として“浜茹で毛ガニ”や“真ほっけフライ”などの北海道名物を夏の新メニューとして販売開始いたします。



新鮮な北海道産の毛ガニやほたてを使った食べ応えある“北海道の海の幸”が新登場！

北海道ならではの旬の食材やお料理をお届けしている『北海道旨いものづくし』メニュー。今回の目玉は、何ととっても鮮度にこだわり、身が締まって食べ応えある「北海道産浜茹で毛ガニ」です。最も身入りが良いとされている、脱皮寸前の堅い甲羅の中にしっかりと身肉が詰まっている“堅蟹（かたかに）”を選定しています。毛ガニ本来の旨味・甘味を引き出す絶妙な塩加減で茹で、急冷しており、新鮮な状態でお召し上がりいただくことができ、食べやすいよう店舗でさばいてご提供いたします。

また、「北海道産ほたてコーンバター焼」は、北海道産の肉厚でぷりっとした食感のほたてを使用し、北海道産コーンのプチプチ食感とバターの香りが食欲をそそる一品です。おかずとしてはもちろん、お酒のつまみにもおすすめです。



【数量限定】北海道産浜茹で毛ガニ
3,980円（税込4,378円）
※北海道店舗は2日前までのご予約限定。



北海道産ほたてコーンバター焼
490円（税込539円）

醤油で食べるのが北海道流の「真ほっけフライ」など、“北海道の名物料理”が盛りだくさん！

焼き物として召し上がることが多い“真ほっけ”を、3枚におろし食べ応えのあるサイズでフライにした「北海道産真ほっけフライ」が新しく登場します。淡白でくせのないぷりっとした身が特徴の真ほっけフライは、揚げたてさくさくの衣に、とんでんオリジナルソースをかけても相性抜群ですが、“とんでん特製醤油（だし入り）”をかけてお召し上がりいただくと、真ほっけ本来の旨味がしっかりと感じられてさらにおすすめです。醤油をかけるこの食べ方は北海道民に親しまれている食べ方の一つです。さらに北海道産スケソウダラのすり身を100%使用した大判サイズの「小樽天かま」も新登場。小樽近郊では“さつま揚げ”を“天かま”と呼んでおり、やさしい甘さとふわっとした食感の天かまに、生姜を添えてご提供いたします。

とんでんの山わさびドレッシングと相性抜群！「北海道名物ラーメンサラダ」

北海道名物として有名な「ラーメンサラダ」は、冷たくしめた麺に野菜や北海道産コーン、北海道産のほたても加えた、まさに夏にぴったりの一品です。ドレッシングは、甘みのある「とうもろこし」・さっぱり出汁が香る「日高昆布」・ぷりっとした風味がアクセントになる「山わさび」の選べる3種類をご用意。特に今回のラーメンサラダにおすすめなのは、野菜だけでなく魚介類とも相性の良い「山わさび」です。



北海道産真ほっけフライ
680円（税込748円）



小樽天かま
350円（税込385円）



北海道名物ラーメンサラダ
780円（税込858円）

とんでんオリジナルの商品を、店頭にて好評販売中！



和食処とんでんでオリジナルとしてご用意している“醤油”と“とんかつソース”は、店頭にて販売もしており、ご家庭でも同じ味がお楽しみ頂けます。

- ・とんでん特製醤油（だし入り）300円（税込324円）
 - ・とんでんオリジナルソース280円（税込302円）
- ※各200ml

【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: eigyoutonden.co.jp