

報道関係各位

2022年8月1日
とんでん株式会社

便利で美味しい冷凍商品を初めて店頭で販売開始！

～ 新商品3種の「釜めし」や「名物ジャンボ茶わんむし」などラインアップ ～

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、今まで公式オンラインショップ「とんでんおもてなし食堂」でしか買えなかった商品を含めた「冷凍商品」を2022年7月13日（水）から「北海道生まれ和食処とんでん」原山店（店舗住所：埼玉県さいたま市緑区中尾 249-1）と若松店（店舗住所：千葉県千葉市若葉区若松町 2128-1）の2店舗限定で、店頭でも販売開始いたしました。



ご自宅で気軽にとんでんの味が楽しめる「冷凍商品」が、店頭で初登場！

とんでん公式オンラインショップ“とんでんおもてなし食堂”限定で販売していた人気の冷凍商品に加え、とんでんオリジナル商品として開発した「けんたろうの釜めし」や、冷凍庫に常備しておきたい簡単便利な一品として「山菜おこわ」「さばの味噌煮」などをラインアップし、2店舗限定で7月から店頭販売を開始いたしました。

まるで炊き立て！ご馳走釜めしが最短6分で食べられる！こだわりが詰まった「けんたろうの釜めし」

冷凍商品限定の新商品として、電子レンジで温めるだけで、まるで炊き立ての味を楽しめる「けんたろうの釜めしシリーズ」を北海道恵庭の自社工場で開発いたしました。

とんでんオリジナル商品の「けんたろうの釜めし」は、ほたて・かに・とりの3種類をご用意しており、『お米・お水・炊き方』と、美味しい釜めしを作るための基本要素を大切に、食べ応えのある豪華な具材を盛り付け、電子レンジで温めるだけで簡単に調理が出来る商品を目指しました。

●「けんたろうの釜めし」開発ポイント①：北海道産のお米とお水を使って、1つずつ炊き上げ

程よい甘みと粘り気のある北海道産ななつぼしを使用し、北海道恵庭の新鮮なお水と自家製だしで丁寧に炊き上げました。一度に大量に炊き上げてから盛り付けるのではなく、釜めし1つずつを炊き上げて急速冷凍しているため、レンジで温めるだけで、むらなくふっくらと炊き立てのようなご飯を再現することができました。



▲釜めしを炊いている様子
(恵庭工場)

●「けんたろうの釜めし」開発ポイント②：重厚感のある“釜”

温かい釜めしを、最後のひと口まで温かいまま美味しく召し上がって頂けるように、保温性がある釜を使用しました。ご自宅用にはもちろん、来客時や手土産にも喜ばれる、重厚感ある釜でお召し上がり頂けます。

●「けんたろうの釜めし」開発ポイント③：具材へのこだわり

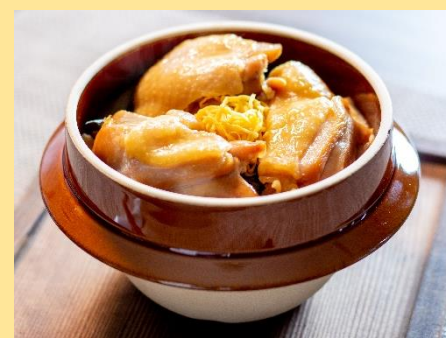
大満足のボリュームで身がしっかりと締まった新鮮な具材を厳選し、素材の旨味を最大限に活かした優しい味付けにしました。ごはんにもそれぞれの具材の旨味がぎゅっと染みこみます。



けんたろうの釜めし (ほたて)
1,580円 (税込1,706円)



けんたろうの釜めし (かに)
1,880円 (税込2,030円)



けんたろうの釜めし (とり)
1,280円 (税込1,382円)

～開発者 けんたろうさんのこだわりと想い～



恵庭工場
ライン長 福井 健太郎

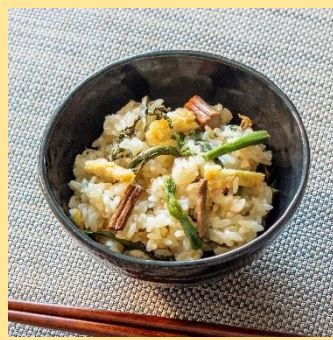
一度冷凍したものをレンジアップすると、通常水分が蒸発し具材の身が硬くなってしまいうため、レンジアップでも柔らかくお召し上がり頂くための工夫にこだわりました。

具材に加工を施して柔らかくするのではなく、水分量を調整することで食べやすい柔らかさを実現しました。炊く際の出汁の量を変えて何度も試作を重ね、一番具材が柔らかく、尚且つご飯にも程よく出汁が染みこむレシピを開発しました。

具材本来の旨味がしっかりと感じられる“けんたろうの釜めし”を、ぜひお試しください。

忙しい朝や、お疲れの晩酌タイムに大活躍！冷凍庫に常備しておきたいお手軽商品

特別なご褒美としての食事だけでなく、忙しい朝の時間帯や、疲れた日の夜ご飯・晩酌のお供などにも、手軽に美味しい和食をバランス良く召し上がって頂ける、お役立ち商品もラインアップしています。食べきりやすい一食分が電子レンジですぐに出来上がる「山菜おこわ」、メインのおかずにもなる「さばの味噌煮」やおつまみとしても活躍する「ウニといかの和え物」、フライパンでさっと焼き目をつければお子さまにも嬉しい「いかの一夜干し」など、冷凍庫に常備しておきたい商品をご用意しています。



山菜おこわ
380円（税込410円）



さばの味噌煮
560円（税込604円）



ウニといかの和え物
880円（税込950円）



いかの一夜干し
660円（税込712円）

▼その他のお取り扱い商品

・名物ジャンボ茶わんむし	… 580円（税込 626円）
・北海道産鱈の西京味噌焼き	… 480円（税込 518円）
・北海道産鮭のちゃんちゃん焼き	… 480円（税込 518円）
・寒さば一夜干し	… 900円（税込 972円）
・天然えぞ鹿ロースト	…2,300円（税込2,484円）
・ジャンボいかめし	…1,250円（税込1,350円）
・富良野産ぶた丼の具	… 780円（税込 842円）
・真ほっけ一夜干し	… 800円（税込 864円）
・北海道フロマーシュ	… 380円（税込 410円）
・ふらの雪どけチーズケーキ	…1,426円（税込1,540円）
・ハイクオリティアイスクリーム（バニラ）	… 280円（税込 302円）

◀ 冷凍商品の販売について ▶

■販売店舗： 和食処とんでん原山店・若松店の2店舗

和食処とんでん原山店 住所：埼玉県さいたま市緑区中尾 249-1

アクセス：浦和駅から「東浦和駅行き」バス乗車、「花月」バス停すぐそば

和食処とんでん若松店 住所：千葉県千葉市若葉区若松町 2128-1

アクセス：千葉都市モノレール「桜木町駅」より徒歩 10分

※冷凍商品は、公式オンラインショップ「とんでんおもてなし食堂」でも購入可能です。

ただし、一部の商品は店頭販売限定でのご用意です。（2022年8月1日現在）

【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）



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）・吉田

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: eigy@tonden.co.jp