

報道関係各位

2022年10月31日
とんでん株式会社

高い品質を保ちながら、価格据え置きでご用意する“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！

～ 早期ご予約特典は11月27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、2022年度の『おせち料理』のご予約を承っており、11月27日（日）までに店頭お渡しで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。



41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41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、“冷蔵”でご提供している他、お客様からのご要望にお応えて1～2名様向けの“冷凍”のおせち料理もご用意いたします。

“冷蔵”のおせち料理は、高い品質を保ちながら価格は据え置きでご用意いたします。販売当初からのロングセラーであり家族三世代でお楽しみ頂ける『とんでん（三段重）』、全て国産食材に拘った『鳳寿（三段重）』、人気の美味を厳選した『恵の華（二段重）』の3種類をご用意いたします。

“冷凍”のおせち料理は、大好評につき昨年よりもお求めやすい価格で、1～2名様のお人数向けにいつでもお好きな時に楽しめるおせち料理として『宝船（一段長角重）』をご用意いたします。

1,000円分のお食事券がもらえる！お得な早期ご予約特典も実施！

11月27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 10:00～17:00

■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、ボイルして丁寧にほぐした身を甲羅に盛った「ズワイガニ甲羅詰め」、かつおだしで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。

また、定番や海鮮の他、「鶏とピスタチオのテリーヌ」や「柿バター」など、おつまみとしても相性の良いお料理も取り揃えています。



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で味付けしました。彩り華やかで、光沢が美しく、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、かつおだし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。

北海道産の新鮮な蝦夷あわびを使用。ふっくらと蒸しあげた後、だし汁やみりん、醤油などで煮て、艶やかに仕上げました。旨味たっぷりで、驚くほどの柔らかさです。

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。

■ 全て国産食材に拘った『^{ほうじゆ}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。今年は全て国産食材で取り揃えました。主役は、新年のお祝いにふさわしい「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。その他、北海道産の「毛ガニ甲羅詰め」「ボタン海老」「ほたて醤油炊き」、北海道恵庭産の「かぼちゃ羊羹」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人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}「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」、「よろこぶ」に掛けた昆布で巻いて甘辛く煮て作る「鰹昆布巻」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『^{だからぶね}宝船』15,000 円(税込 16,200 円)

◀ 1~2人様用 ▶



いつでも好きな時に楽しめる冷凍のおせち料理を、大好評につき特別に昨年よりもお値下げしてご用意いたします。

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」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、クール宅配のみ受け付けております。価格には、送料も含まれております。

■おせち料理 早期ご予約特典

□対象：店頭お渡しで、2022年11月27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。

※クール宅配便でのご予約は対象外です。

※有効期限は2023年3月31日（金）まで、全店舗でご利用いただけます。

■おせち料理お届け日（お渡し日）

2022年12月29日・30日・31日（宅配・店頭）

2023年1月1日（店頭で「とんでん（三段重）」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ックスルームを完備している他、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5-40

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）・吉田

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: eigyoutonden.co.jp