

報道関係各位

2023年1月18日  
とんでん株式会社

毎年大好評！1本1本丁寧に手巻きする「恵方巻」の予約受付中！  
今年はプリプリのえびを使用した「恵方えびかつ巻」が新登場  
商品お渡し期間：2月1日（水）～3日（金）

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、とんでん自慢の食材を贅沢につかった毎年大好評の恵方巻、全4種類のご予約を、店頭またはお電話にて承っております。



2023年の恵方は「南南東」。巻船には「福を巻き込む」という願いと、切らずに食べることに「縁を切らない」という意味が込められています。

2月3日（金）の節分にあわせ、12種類の具材が1度に楽しめる、とんでん自信作の「特選恵方巻」やまぐろ100gを贅沢に使用した「まぐろ贅沢恵方巻」、更に、今年新登場となる、プリプリのえびを使用した「恵方えびかつ巻」など、全4種類の恵方巻をご用意しております。新鮮で美味しい状態の「恵方巻」をお召し上りいただけるよう、ご予約いただいたお客様のお渡し時間に合わせて食材と時間管理を徹底し、1本1本を丁寧に店舗で手巻きしております。

2023年の開運祈願とともに、とんでんの「恵方巻」をぜひご賞味ください。

## ●12種類の具材が一度に楽しめる「特選恵方巻」



「特選恵方巻」  
1本1,380円（税込1,490円）

海鮮7種類（まぐろ、かに、えび、穴子、いか、サーモン、とびっ子）を含む、合計12種類の具材が1度に楽しめる、とんでんの自信作。海鮮好きには堪らない贅沢な1本です。

＜具材＞まぐろ、かに、えび、穴子、いか、サーモン、とびっ子、玉子、レタス、きゅうり、味付しいたけ、紅しょうが（+マヨ入り）

## ●まぐろ100gを贅沢に使用した「まぐろ贅沢恵方巻」



まぐろを贅沢に100g使用した見た目にもインパクトがある一本。レストランでも人気のねぎとろも入った、まぐろ好きにはたまらない商品です。

＜具材＞まぐろ、ねぎとろ、万能ねぎ

「まぐろ贅沢恵方巻」

1本1,380円（税込1,490円）

## ●受験生を応援！プリプリのえびかつを使用した「恵方えびかつ巻」



今年、新登場の恵方えびかつ巻は、プリプリのえびをさっくりとした食感になるように店舗で心を込めて揚げています。キャベツとレタスを入れることで食べやすく、マヨとソースが相性抜群の商品です。「かつ=勝つ」の語呂合わせで、受験生を応援する意味も込められています。

＜具材＞えびかつ、レタス、キャベツ、ソース（+ごま・マヨ入り）

「恵方えびかつ巻」

1本980円（税込1,058円）

## ●お子様も楽しめる定番の「恵方巻」



えび、サーモン、いかなどの海鮮のほかに、玉子や味付しいたけなどお子様から大人までお楽しみいただける具材8種を揃えた、定番で毎年人気の恵方巻です。

＜具材＞えび、サーモン、いか、玉子、レタス、きゅうり、味付しいたけ、紅しょうが（+マヨ入り）

「恵方巻」

1本980円（税込1,058円）

### 《 2023年 とんでん「恵方巻」商品概要 》

- 種類： 全4種類
  - 長さ： 18.5cm（全種類共通）
  - 商品お渡し期間： 2023年2月1日（水）～2月3日（金）の3日間
  - 販売店舗： 和食処とんでん 北海道・関東全店舗
  - 予約方法： お受け取り希望店舗ごとに、お電話または店頭にて受付
- ※数量限定の為、予定数に達し次第、受付を終了させていただきます。ご了承下さい。

#### 【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/](https://www.instagram.com/tonden_jp/)（アカウント名：tonden\_jp）

Twitter：[https://twitter.com/tonden\\_jp](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](mailto:eigy@tonden.co.jp)