

報道関係各位

2023年2月27日
とんでん株式会社

国産キャベツの“芯”を丸ごと使用した「キャベツメンチ」が新登場！ お持ち帰り限定で、14店舗にて2月から4月の“月末限定”販売

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、“とんでんベジブロス”に続くフードロス対策への取組みの一環として、「北海道生まれ和食処とんでん」14店舗にて2月から4月の月末限定で、キャベツの芯を丸ごと使用して作る、お持ち帰り限定の「キャベツメンチ」を販売します。

シャキッと歯ごたえが癖になる「キャベツメンチ」

北海道恵庭市の自社工場が開発したキャベツメンチは、国産キャベツの“芯”の部分を刻んでタネをつくり、手作業で一つ一つパン粉付けをしています。芯の部分は加熱せず生のまま使用する事で、揚げてもジューシーさの中にシャキッと歯ごたえが残るようにしています。

付属の「オリジナルソース」は、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のオリジナルソースです。野菜本来の甘みや旨味を最大限に引き出すフルーティーですっきりとした味わいのソースと共に、晩ごはんのおかずにも、メインにもなる「キャベツメンチ」を、自宅でお楽しみください。

“芯”を丸ごと使用して、食べながらフードロス対策

今回販売を開始するキャベツメンチは、端材として本来廃棄されるはずだったキャベツの芯を使用しています。カット野菜などを加工する工場から買い取った端材を、食感を活かしながら、芯の部分だけでもキャベツの美味しさを感じることができるよう仕上げました。一個あたり約100gに対し、約22gのキャベツの芯を使用しており、お肉のうまみに負けない、キャベツの味と食感を楽しめる一品です。



とんでんは食に携わる企業として、フードロスを始めとした環境問題とも向き合い、安全で美味しく楽しい食事のひとつをご提供できるよう取り組みを続けてまいります。

～フードロスへの取組み【とんでんベジブロス】～

食品廃棄物の削減が大きな課題となる昨今、不可食部分を含む食品廃棄物はゼロとする事が難しく、新鮮な野菜であっても、葉や茎、芯など、通常調理に使用しない部分は端材として廃棄されることが多くあります。

そんな野菜の端材のうち、「キャベツ・にんじん・大根・長ねぎ・玉ねぎ」の5種類の野菜を使用して、飲むひと口野菜だしとして“とんでんベジブロス”を、デリカフーズ株式会社と2022年に共同開発致しました。同年7月から平日の17時以降にご来店のお客様へ食前にご提供しており、2023年4月からはメニュー内でお料理と共に楽しみ頂く形で提供を予定しています。

※無料でのご提供は3月下旬頃までを予定しています。

参考 URL：www.tonden.co.jp/notice/tondenvegebroth/

《 キャバツメンチの販売について 》

■価格 : 2個入り 460円 (税込496円)

■販売日 : 2023年2月28日(火)・3月31日(金)・4月30日(日)

■販売店舗: 14店舗

〈北海道〉手稲前田店、月寒店

〈埼玉県〉越谷南荻島店、越谷大袋店、草加新田店、草加店、川口朝日町店、戸田新曽店、東川口店、鳩ヶ谷店、戸田中町店、和光店

〈千葉県〉野田店

〈東京都〉光が丘店

【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: eigyoutonden.co.jp