

報道関係各位

2023年8月4日
とんでん株式会社

どーんと厚切り！赤身も中とろも一口で味わえる 『天然ミナミまぐろの断面刺身』が新登場！ 8月12日～14日の3日間、数量限定でご用意

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、2023年8月12日（土）～14日（月）の3日間限定で、赤身から中トロまで味わえる新鮮な『天然ミナミまぐろの断面刺身』を数量限定でご用意いたします。



まぐろの味わいの変化を存分に楽しむ「天然ミナミまぐろの断面刺身」

まぐろ漁獲量が日本一の静岡県で水揚げされた天然ミナミまぐろを、口いっぱい頬張れるよう贅沢に切り付けた、まぐろの断面をいかした刺身です。もっちりとした食感でさっぱりとした味わいの赤身から、天然ミナミまぐろの特徴でもある、甘みがあり口の中でとろける濃厚な脂の中とろの、味わいの変化を一度に感じる事ができる断面刺身は、普段とは違うまぐろの美味しさを味わえます。

2～3名様でお楽しみいただける、良質な刺身を数量限定でご用意

鮮度の良さを感じられる鮮やかな赤色から中とろのピンクは見た目も美しい刺身で、品質を重視し良質なまぐろを厳選し数量限定でご用意します。

まずはさっぱりとした赤身をとんでんオリジナルのだし入り特製醤油につけて、次に、脂ののった中とろとピリッと鼻に抜けるわさびを一緒にお召し上がりいただく事で、それぞれの美味しさをよりお楽しみいただける一品です。2～3名様でもご満足いただけるボリュームと、赤身と脂身が合わさったインパクトのある見た目で、素材の味をいかしたまぐろ本来の味わいを心ゆくまで堪能できます。

お盆休みにご家族でのお集まりやご友人とのお食事に、お酒のおつまみや話のタネとしてもおすすめのメニューです。

《 天然ミナミマグロの断面刺身 》

- 販売日 : 2023年8月12日(土)~14日(月)
※数量限定のため販売終了日は変更となる場合がございます
- 実施店舗 : 北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗
- 販売価格 : 3,980円(税込4,378円)



【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