PRESS RELEASE





報道関係各位

2023年12月4日 とんでん株式会社

この時期しか味わえない! 旬を味わう期間限定メニュー 毎年大好評! とろける口どけの「本まぐろ」と "北海道幌加内産そば粉"を使用した「新そば」が登場

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12月5日(火)から『本まぐろ』と北海道幌加内(ほろかない)産のそば粉を使用した『幌加内新そば』を、この時期にしか味わえない期間限定メニューとして販売いたします。



上質な脂と、とろける食感にこだわった「本まぐろ」

冬が旬の「本まぐろ」メニューを今年もご用意いたします。とんでんの本まぐろは、クロアチア産で冷たい海水で養殖する事で脂乗りが良いとされている本まぐろを使用しています。通常、地中海の本まぐろの養殖は約6~10ヶ月のところ、18ヶ月以上養殖され脂乗りがよく、旨味を感じる本まぐろのみを厳選しているため、とろけるような食感と上質な味わいをご堪能いただけます。大トロ・中トロ・赤身のそれぞれの旨味が味わえる「本まぐろの握り」や、ブツ切りにした本まぐろを贅沢に盛り付けた「本まぐろ丼」など、期間限定のメニューとしてご用意いたします。

味わえるのはこの時期の約1ヵ月だけ!収穫したての『幌加内新そば』

とんでんの定番メニューの一つでもある『北海道そば』を、12月5日(火)から約1ヵ月という期間限定で『幌加内新そば』としてご提供いたします。

日本一のそばの里である北海道幌加内町で、今年の秋に収穫し、徹底した品質管理がされたそば粉を使用しています。通常でもそば特有の風味と香りが感じられる北海道そばですが、収穫したてのこの時期の新そばは、より一層豊かな風味で、旬の美味しさが感じられます。

『幌加内新そば』は、本まぐろメニューとセットでご用意する他、単品で年越しそばとしてお召し上が りいただくなど、年末にもぴったりのラインナップでご用意いたします。

■本まぐろと幌加内新そばメニュー



本まぐろ鮨 幌加内新そば 1,790円(税込1,969円)



ミニ本まぐろ丼 幌加内新そば 1,890円 (税込2,079円)



特撰本まぐろ握り

820円 (税込902円)



本まぐろブツ盛りと バチまぐろ刺身 1,190円 (税込1,309円)



本まぐろ丼

2,090円 (税込2,299円)

- ・北海道そば(幌加内新そば)…720円(税込792円)
- 本まぐろ握り

大とろ握り (2個) 中とろ握り (2個) …640円(税込704円) …600円(税込660円)

赤身の握り(2個) …450円(税込495円)

【関東店舗限定】12月30日(土)販売開始メニュー



関東店舗限定で、赤身から中トロまで食べ比べが 出来る『天然ミナミまぐろの断面刺身』を数量限定 で 12月30日(土) から販売いたします。

静岡県で水揚げされた天然ミナミまぐろの断面 を、豪快に切り付け、贅沢に頬張れる刺身としてご 用意いたします。新鮮で弾力がありさっぱりとした 味わいの赤身と、とろける食感で濃厚な脂と甘みが 感じられる中トロをご堪能いただけます。

天然ミナミまぐろの断面刺身 3,980円(税込4,378円)

≪ 「本まぐろと幌加内新そば」メニューについて ≫

■販売開始:2023年12月5日(火)

■販売終了:「本まぐろと幌加内新そば」メニュー …2024年1月10日(水)ごろ

「天然ミナミまぐろの断面刺身」 …2024年1月 3日(水)ごろ

■対象店舗:北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗

※本まぐろメニューと天然ミナミまぐろの断面刺身は、在庫が無くなり次第終了いたします。

店舗により販売期間が前後する場合がございます。

※「天然ミナミまぐろの断面刺身」は、関東店舗のみ販売し、期間限定・数量限定です。

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮨・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_ip (アカウント名: tonden_ip)

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