

報道関係各位

2023年12月22日
とんでん株式会社

【北海道店舗限定】とんでん創業55周年企画 第二弾 全6種類が集結した「丼祭」を1月11日（木）より開催！ ～お肉と海鮮が一度に堪能できる「黒毛和牛・本ズワイガニ丼」が新登場～

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、創業55周年を記念した企画の第二弾として「北海道生まれ和食処とんでん」北海道店舗にて、2024年1月11日（木）より期間限定で『丼祭（どんぶりまつり）』を開催いたします。期間中、海鮮からお肉まで、厳選した食材を惜しみなく使用した特別な丼を、全6種類をご用意いたします。

また、創業55周年を記念した特設サイト(<https://www.tonden55th.com/>)をオープンいたしました。本サイトでは創業55周年を記念して行う特別企画の情報やとんでんの歴史、看板メニューの紹介など、とんでんの魅力を発信してまいります。



北海道店舗限定開催の『丼祭』！新登場を含む“全6種類”をご用意

創業祭に続く“55周年企画”の第二弾として開催する「丼祭」では、外食ならではの楽しさをより一層満喫していただきたいという思いを込め、海鮮からお肉まで厳選した食材を使用した特別な丼メニューをご用意いたします。

ラインナップは、今回新登場となる、お肉と海鮮が一度に堪能できる「黒毛和牛・本ズワイガニ丼」をはじめ、海の幸をふんだんに盛り込んだ「漁火丼^{いさりび}」や、「海鮮三色丼」、「本まぐろ・いくら丼」、えびの天ぷらを贅沢に3本使用し、旬の真鱈のたち天ぷらなどを入れ見た目も豪華な「上天丼」、そして衣に染みこむ卵と甘ダシが食欲をそそる「富良野産ローズかつ丼」の全6種類です。

新登場！お肉と海鮮が一度に堪能できる「黒毛和牛・本ズワイガニ丼」

お肉も海鮮もどちらも堪能したいという方に向けて、国産の黒毛和牛サーロインのスライスに、食べやすくほぐした本ズワイガニといくらを盛付けた、新登場の「黒毛和牛・本ズワイガニ丼」をご用意いたします。ご注文を受けてから黒毛和牛サーロインを軽く炙り、レアの部分を残すことで、脂ののったお肉の旨味を味

わうことができます。そこに、醤油漬けしたぷちぷち食感のいくらと、かにを組み合わせることで、ひとごととに贅沢な気分を味わうことができる逸品となっています。黒毛和牛サーロインの下に隠れている温泉卵を割って一緒にお召上がりいただくと、とろっとした食感と黄身の濃厚な味わいが加わります。わさび醤油をかけてシンプルにお召上がりいただきたいメニューです。

イチオシ！9種類の海鮮を盛りこんだ「漁火丼」など、3種類の海鮮丼をご用意

「丼祭」の“イチオシ”メニューは、今が旬の新鮮な脂がのった本まぐろや、本ズワイガニ爪、北海道産のホタテ、さらにいくら・サーモン・いか・ぶり・あじ・えびといった9種類の海鮮を盛りこんだ「漁火丼」です。種類豊富な海の幸を一度に味わいたい方にぴったりの丼に仕上げました。

他にも、本まぐろの大トロ・中トロ・赤身をバランスよく盛り込んだ「本まぐろ・いくら丼」と、本ズワイガニ・いくらの上にごろっと食べ応えある大粒の北海道産ほたてを贅沢に3粒のせた「海鮮三色丼」をご用意いたします。

「上天丼」や「富良野産ローズかつ丼」もご用意

とんでんのグランドメニューでもおなじみの天ぷらや、富良野産ローズかつを「丼」にして、「丼祭」でもご用意いたします。えびの天ぷらを贅沢に3本使用し、旬の真鱈のたち天ぷらなどが入った見た目も豪華な「上天丼」と、衣に染みこむ卵と甘ダレが食欲をそそる「富良野産ローズかつ丼」をお楽しみください。

●とんでん「丼祭」メニュー

		
<p>黒毛和牛・本ズワイガニ丼 1,990円 (税込2,189円)</p>	<p>漁火丼 2,290円 (税込2,519円)</p>	<p>海鮮三色丼 2,690円 (税込2,959円)</p>
		
<p>本まぐろ・いくら丼 2,490円 (税込2,739円)</p>	<p>上天丼 1,690円 (税込1,859円)</p>	<p>富良野産ローズかつ丼 1,490円 (税込1,639円)</p>

◀ 55周年企画第二弾（北海道店舗限定）：丼祭 ▶

- 販売期間：2024年1月11日（木）～2024年2月7日（水）頃まで
※無くなり次第販売が終了す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 北海道全店舗

創業55周年を記念して特設サイトを公開



2023年11月の創業55周年を記念し、とんでんの魅力をお伝えする特設サイトを作成いたしました。本サイトでは以下のトピックスを中心に紹介しています。

- 55周年を記念して開催する特別企画の情報
- レストラン1号店開店時に開発した、自慢の看板メニュー「ジャンボ茶わんむし」について
- もっと知ってほしい、12個のとんでんの魅力
- とんでんがこれまで歩んできた歴史

今回の特設サイトを通じて、古くからとんでんを知る方には懐かしい気持ちを感じていただき、この機会にとんでんを知ってくださった方には、とんでんの魅力をお伝えしてまいります。

《和食処とんでん創業55周年特設サイト》

<https://www.tonden55th.com/>



【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）

X（旧 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: eigy@tonden.co.jp