

報道関係各位

2024年4月2日
とんでん株式会社

4月10日（水）から爽やかな香りが特徴の『紫蘇そば』が登場 「蕁焼きかつお」を使用したセットメニューもご用意

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：駒場雅志）は、北海道生まれ「和食処とんでん」関東店舗にて2024年4月10日（水）より、『紫蘇そば』メニューの販売を開始いたします。
※北海道店舗では、5月上旬頃からの開始を予定しています。



爽やかな紫蘇の香りが口の中に広がる「紫蘇そば」が今年も登場

四季折々の食材を用いた『季節の変わりそば』として例年ご好評いただいている「紫蘇そば」を、関東店舗では4月10日（水）から、北海道店舗では5月上旬頃からご用意いたします。

全国で生産量1位の愛知県産の青紫蘇を、より紫蘇の風味を感じられるように細かく刻み、ふんだんに麺に練りこみました。鮮やかな緑色の国産の刻み大葉と、紫が美しい花穂をトッピングし、見た目の美しさと紫蘇の爽やかな香りをお楽しみいただける一品です。



紫蘇そばと一緒に楽しみいただける、香ばしい薫りと旨味をぎゅっと閉じ込めた“蕁焼き鯉”

静岡県焼津で水揚げされた今が旬の鯉を、香ばしく蕁焼きにしてご用意する“蕁焼き鯉”が登場します。

口に入れた瞬間鼻から抜ける香ばしい蕁の薫りと、ぎゅっと詰まった鯉の旨味が特徴の一品で、まずはそのまま、次に生姜・みょうがのさっぱりとした薬味と一緒に楽しみいただけます。

紫蘇そばとのセットメニューでのご提供のほか、脂ののったあじと一緒に盛り付けた「旬鮮刺身」をご用意します。



紫蘇そばがより楽しめるセットメニュー「紫蘇そばとミニ蕁焼きかつお丼」・「^{さつき}皐月和膳」をご用意

紫蘇そばとミニ蕁焼きかつお丼

紫蘇そば、ミニ蕁焼きかつお丼、天ぷら【えび・舞茸・かぼちゃ・おくら】、小鉢、漬物、みそ汁のセット。おろし生姜と醤油でさっぱりとした蕁焼きかつおと、紫蘇そばをしっかりと味わいたい方におすすめのメニューです。

皐月和膳

紫蘇そば（半量）、蕁焼きかつおのたたき、季節野菜の天ぷら【舞茸・かぼちゃ・赤パプリカ・ナス・大葉】、アジごはん、小鉢、漬物、みそ汁、北海道牛乳ソフトビスケット添えのセット。アジを混ぜ込み、みょうが・刻み大葉と一緒にさっぱりとお召し上がりいただける、アジごはんは大盛無料でご注文いただけます。旬の味わいからデザートまで、全部を少しずつ楽しめるメニューです。

《 紫蘇そばメニュー 》

■販売開始：関東店舗 …2024年4月10日（水）
北海道店舗…2024年5月上旬頃を予定



紫蘇そばとミニ蕁焼きかつお丼
1,790円（税込1,969円）



皐月和膳（デザート付き）
1,820円（税込2,002円）



紫蘇そば
780円（税込858円）



旬鮮刺身
790円（税込869円）

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮎・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: eigyoku@tonden.co.jp