

報道関係各位

2024年8月20日  
とんでん株式会社

## とんでん創業55周年企画 第4弾

ご当地メニューが味わえる『全国旨いもんめぐり』9月10日（火）から開催  
～山口県の瓦そばとふぐ料理、広島県の焼穴子めしと牡蠣料理をご用意～

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」北海道・関東全店舗にて、2024年9月10日（火）よりご当地食材を使用した全国選りすぐりの“旨いもん”が味わえる『全国旨いもんめぐり』を期間限定で開催いたします。

今回は山口県を代表する郷土料理“瓦そば”とふぐ料理が楽しめる「瓦そば風抹茶そばとふぐの味わい御膳」と、広島県名物“穴子めし”を牡蠣のなめろうと共にだし茶漬けとしてもお召し上がりいただける「焼穴子めしと牡蠣のなめろう膳」をご用意いたします。※一部メニューの提供方法が変更となりました。



## 55周年企画第4弾！全国から選りすぐりの旨いもんをご用意する『全国旨いもんめぐり』を開催

とんでんでは、創業55周年を記念して、全国から選りすぐりの旨いもんをご用意し、ご当地メニューを通じて旅行気分を感じていただけるよう、『全国旨いもんめぐり』を実施してきました。これまでの『全国旨いもんめぐり』では、愛媛県、愛知県、宮崎県、石川県の名物料理をとんでん流にアレンジしてご提供してまいりましたが、今回は山口県と広島県のメニューを期間限定でご用意いたします。

山口県からは“カリカリ”と“モチモチ”の異なる食感が楽しめる“瓦そば”と多彩なふぐ料理が楽しめる「瓦そば風抹茶そばとふぐの味わい御膳」を、広島県からはふっくら香ばしく焼き上げた穴子を贅沢に盛り付けた「穴子めしと牡蠣のなめろう膳」をご用意いたします。

## 【山口県】2種類の食感の“瓦そば”と多彩なふぐ料理が味わえる「瓦そば風抹茶そばとふぐの味わい御膳」

山口県の郷土料理である“瓦そば”と山口県の特産品であるふぐを鮨・刺身・天ぷらと異なる方法で調理し、セットメニューとして提供いたします。

“瓦そば”とは、熱々の瓦の上に茶そばや錦糸卵、牛肉などをのせて提供する料理です。とんでんでは、北海道恵庭の自社工場で製造をしているオーガニック抹茶を練り込んだ“抹茶そば”を使用し、瓦の代わりに、陶板に盛り提供いたします。麺は焼き時間や絡める油の量を調整することで、箸でほぐれやすくし、“カリカリ”と“モチモチ”の2種類の異なる食感をお楽しみいただけます。まずは牛肉と一緒に麺をそばつゆで召し上がっていただくことで、肉の旨味と抹茶の風味をご堪能いただけます。次にお好みでレモンやもみじおろしを入れてさっぱりとお召し上がりいただけます。



瓦そば風抹茶そばとふぐの味わい御膳  
2,090円（税込2,299円）

セットでご用意するふぐ料理では、季節の野菜と共にサクッと店舗で揚げたふぐの旨味がぎゅっと詰まった“天ぷら”や、コリコリとした食感が特徴のふぐを程よい食感でお楽しみいただける“てっさ（刺身）”、昆布で締めたネタと爽やかな香りのゆずを和えた2種類のふぐ“握り”をご堪能いただけます。

※”瓦そば風抹茶そば”のご提供方法を、“お席で火をつけてご提供”から“火をつけずにご提供”に変更いたしました。

## 【広島県】贅沢に盛り付けた“焼穴子めし”をだし茶漬けとしても楽しめる

### 「焼穴子めしと牡蠣のなめろう膳」

広島県の郷土料理である“穴子めし”を、とんでんでは厳選した脂のりのよい穴子を約2尾分贅沢に盛り付けて、牡蠣のなめろう風と一緒に楽しみいただけるだし茶漬けをセットでご用意いたします。

肉厚で食べ応えのある穴子を、ふっくら香ばしく焼き上げ、ご飯に盛り付けた“焼穴子めし”を、まずはトッピングしたごまの食感をアクセントに加えながらそのままお召し上がりいただき、次にわさびやのりを加えて味の変化をお楽しみください。

最後に瀬戸内海産の牡蠣をなめろう味噌と和えて美しい彩りの花穂をトッピングした“牡蠣のなめろう風”をのせ、野菜のやさしい味わいを感じられる“とんでんベジブロス”をかけて、牡蠣の旨味が溶けただし茶漬けとして、多彩な食べ方をご堪能いただけます。



焼穴子めしと牡蠣のなめろう膳  
2,190円（税込2,409円）



## ●とんでんベジブロスとは

栄養豊富な野菜の端材をじっくり煮込み、“飲むひとろだし”として誕生したとんでんベジブロス。キャベツ・にんじん・大根・長ねぎ・玉ねぎの5種類の野菜の端材をじっくり煮込み、お子さまから大人まで飲みやすく、ほっと安らぐ味わいに仕上げました。和食処としての出汁に対するこだわりと共に、フードロス削減にも繋げたい想いがあります。

## ≪ 55周年企画第4弾：全国旨いもんめぐり ≫

■販売開始：2024年9月10日（火）～2024年9月30日（月）頃

※無くなり次第、販売を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・関東全店舗

■メニュー：瓦そば風抹茶そばとふぐの味わい御膳 … 2,090円（税込2,299円）  
焼穴子めしと牡蠣のなめろう膳 … 2,190円（税込2,409円）

## ≪和食処とんでん創業55周年特設サイト≫

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55周年を記念して開催する特別企画の情報や、とんでんがこれまで歩んできた歴史などを紹介しています。

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



### 【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95店舗

HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Instagram：[https://www.instagram.com/tonden\\_jp/](https://www.instagram.com/tonden_jp/)（アカウント名：tonden\_jp）

X（旧 Twitter）：[https://twitter.com/tonden\\_jp](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: [tenpo@tonden.co.jp](mailto:tenpo@tonden.co.jp)