

報道関係各位

2024年11月25日
とんでん株式会社

北海道産昆布を練り込んだ「昆布そば」が11月25日（月）から新登場！ 毎年大好評のとろける口どけの「本まぐろ」とのセットメニューをご用意

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」関東全店舗にて、2024年11月25日（月）より、昆布の旨みが存分に感じられる「昆布そば」ととろける口どけの「本まぐろ」がセットになったメニューを開始いたします。

なお、北海道店舗は12月3日（火）から販売を開始いたします。



2種類の北海道産昆布を練り込んだ、旨みたっぷりの「昆布そば」が新登場



とんでんでは季節ごとに、四季折々の食材を用いた『季節の変わりそば』を販売しています。今回新たに用意する「昆布そば」の生地には、粉末と粗く刻んだ2種類の北海道産昆布を使用し、昆布の豊かな風味と旨みが口いっぱいに広がります。更にそばの上には北海道産とろろ昆布をたっぷりのせ、昆布のふんわりとろける食感をお楽しみいただけます。

「昆布そば」はさっぱりと食べられる冷たいそばと、肌寒い季節にぴったりの温かいそばの2種類の提供方法にてご用意しています。どちらも、まずはそのまま、とろろ昆布を絡めて昆布の風味をお楽しみいただき、

冷たいそばは、別添えのねぎ・わさびの薬味とともに多彩な食べ方をお試しいただけます。

また、温かいそばには別添えでかつお節・ねぎの薬味をご用意し、かつお節をつゆに入れる事で香りの変化を感じられます。

毎年大好評！上質な脂と、口の中でとろけるような食感の「本まぐろ」

冬が旬の「本まぐろ」を、今年は「昆布そば」とのセットメニューとしてご用意いたします。

とんでんの本まぐろは、冷たい海水で養殖された脂のりが良いクロアチア産の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ヶ月以上養殖されているクロアチア産の本まぐろを厳選し、旨味を感じられ脂乗りのよい、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。

とんでんの本まぐろメニューでは、大とろ・中とろ・赤身のそれぞれの鮨を食べ比べられる「本まぐろ鮨」や、3種に加えバチまぐろのねぎとろを美しく盛り付けた「本まぐろ丼」、存分にまぐろの味を堪能できる「本まぐろブツ盛りとバチまぐろ刺身」などお好みの食べ方でお楽しみいただけます。

《 本まぐろと昆布そばメニュー 》

■販売開始：関東店舗…2024年11月25日（月）

北海道店舗…2024年12月3日（月）



本まぐろ鮨昆布そば
1,890円（税込2,079円）



ミニ本まぐろ丼昆布そば
1,990円（税込2,189円）



昆布そば
780円
（税込858円）



本まぐろ丼
2,190円
（税込2,409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）



大とろ握り 2個
640円
（税込704円）



中とろ握り 2個
600円
（税込660円）



赤身の握り 2個
450円
（税込495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95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: tenpo@tonden.co.jp