

報道関係各位

2026年3月25日
とんでん株式会社

毎年人気のさっぱりとした味わいと爽やかな香りがひと口で広がる “季節の変わりそば”『紫蘇そば』を4月14日（火）から販売開始 ～今年は新たな辛味噌で楽しむ『蕁焼きかつお』の鮓やたたきを味わえるメニューも～

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・関東店舗にて、2026年4月14日（火）より、季節の変わりそば『紫蘇そば』メニューの販売を開始いたします。毎年ご好評いただいている爽やかな『紫蘇そば』に加え、今年は『蕁焼きかつお』をよりお楽しみいただけるよう、新たに信州みそをベースにした風味豊かな辛味噌を添えてご用意しました。さらに、『紫蘇そば・蕁焼きかつお鮓』や『蕁焼きかつおのお楽しみ膳』も登場し、新緑の季節にぴったりな、香り豊かでさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。



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

とんでんでは1年を通じて四季折々の食材を用いた『季節の変わりそば』を提供しています。『紫蘇そば』は、愛知県産の青じそを細かく刻んで麺に練り込み、さらに刻み大葉を添えることで、ひと口目からみずみずしい香りが広がる一品です。気温が少しずつ上がるこの時期に、さっぱりとお召し上がりいただける季節限定の味わいです。



新鮮かつ蕁焼きの香ばしい風味が楽しめる『蕁焼きかつお』

今年は『蕁焼きかつお』の新たな味わい方として、信州みそをベースに、にんにく・生姜・香辛料を効かせ、コチュジャンで辛味と旨味のバランスを整えた辛味噌をご用意しました。例年ご用意している薬味（オニオンスライス・大葉・みょうが・ミニヨンねぎ・生姜）とはまた異なる、コクのある味変をお楽しみいただけます。

『蕁焼きかつお』に使用するかつおは、太平洋南沖で一本釣りしています。鮮度が落ちないように管理した、新鮮なかつおを、蕁の炎で表面だけ一気に焼き上げることで、香ばしい皮と旨味、蕁の風味を最大限に引き出します。高温で炙ることで表面は香ばしく焼き上げ、中はレアな状態に仕上がりが、旨味が増すのが特徴です。



紫蘇そばと蕁焼きかつお鮓をあわせて楽しむセットメニュー『紫蘇そば・蕁焼きかつお鮓』

紫蘇そば・蕁焼きかつお鮓 2,290円（税込2,519円）

『紫蘇そば』をより楽しめるセットメニューとして、『紫蘇そば・蕁焼きかつお鮓』をご用意します。紫蘇そばに加え、蕁焼きの香りとかつおの旨みが楽しめる鮓と裏巻き、天ぷら【えび・舞茸・かぼちゃ・おくら】、茶わんむし、漬物、みそ汁を組み合わせたセットです。爽やかな紫蘇の香りで風味豊かな紫蘇そばの味わいはもちろんのこと、香ばしく仕上げた蕁焼きかつおを、“鮓”と、刻んだガリと大葉も一緒に巻いてさっぱりとした“裏巻き”でも味わえる、満足感のあるセットメニューをお楽しみいただけます。



蕁焼きかつおを堪能できる『蕁焼きかつおのお楽しみ膳』

蕁焼きかつおのお楽しみ膳 2,590円（税込2,849円）

蕁焼きかつおをよりしっかり味わいたい方に向けて、『蕁焼きかつおのお楽しみ膳』もご用意。蕁焼きの香りとかつおの旨みを堪能していただけるよう、たっぷりの薬味（オニオンライス・大葉・みょうが・ミニヨンねぎ・生姜）を添え、ポン酢やお醤油に加え、味変に辛味噌でもお楽しみいただけます。

蕁焼きの香りとかつおの旨みが楽しめるかつおのたたきはもちろんのこと、濃厚な肝の旨みとプリプリした食感を楽しめる漬けほたるいかがセットになっています。ほたるいかは、特別天然記念物「ホタルイカ群遊海面」に指定されるほどの神秘的な存在。漬けほたるいかは、身が甘く肝が濃厚な味わいのほたるいかを自社製タレに漬け込んだ一品です。



《 紫蘇そばメニュー 》

■販売開始 : 北海道店舗・関東店舗 …2026年4月14日（火）

| | | | |
|------|----------------|---|------------------|
| ■内 容 | 紫蘇そば | … | 900円（税込 990円） |
| | 紫蘇そば・蕁焼きかつお鮓 | … | 2,290円（税込2,519円） |
| | 蕁焼きかつおのお楽しみ膳 | … | 2,590円（税込2,849円） |
| | 旬の特選鮓 | … | 880円（税込 968円） |
| | 蕁焼きかつおのたたき（8枚） | … | 1,190円（税込1,309円） |
| | 蕁焼きかつおのたたき（5枚） | … | 790円（税込 869円） |
| | 蕁焼きかつおおろし | … | 490円（税込 539円） |
| | ミニ蕁焼きかつお丼 | … | 520円（税込 572円） |

※『紫蘇そば』は冷たいそばの提供のみです。

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮓・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94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