

報道関係各位

2026年9月1日
とんでん株式会社

ギンザケの最高級ブランド「みやぎサーモン」を使用した刺身や香味和え、 自分好みに仕上げるとんでん新名物「大人の揚げポテサラ」など 全9品の『旬の逸品料理』が9月8日（火）より新登場！

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：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、2026年9月8日（火）より、『旬の逸品料理』全9品を新たに販売します。北海道産じゃがいも「きたあかり」を使用した「大人の揚げポテサラ」をはじめ、多彩なお酒とともに楽しめる料理や、お酒を楽しんだ後のめに手軽にお召し上がりいただける茶漬けなどが登場します。

さらに、毎年大変ご好評をいただいている、秋の味覚を楽しめる「大粒牡蠣フライ」と「揚げ銀杏」もご用意いたします。



刺身での美味しさにこだわったギンザケの最高級ブランド「みやぎサーモン」の新メニューをご用意。

とんでんでは、ご家族での団らんはもちろん、“自分時間”や“お仕事帰りのひととき”など、夜の時間をゆったりとお過ごしいただけるよう、お酒と一緒に楽しめる『旬の逸品料理』をご用意しております。

9月8日（火）からは新たに、ギンザケ養殖発祥の地・宮城県が生んだ最高級ブランド「みやぎサーモン」を使用した新メニューが登場します。「みやぎサーモン」は、独自に厳選した飼料で育てられ、早朝の水揚げ直後に活け締め処理を施し、「行場商店」による丁寧な加工を経て、「ワンフローズン」で鮮度と旨味を閉じ込めています。

身の艶と張り、とろける食感と甘みが特長で、厳格な安全基準と環境配慮（MEL 認証）も満たしています。



毎年人気の「みやぎサーモン」は、例年季節の変わりそば「抹茶そば」とセットメニューでのみお召し上がりいただきましたが、今年はおお客様のご要望にお応えして、新たに逸品料理として2品ご用意いたします。

「みやぎサーモンの刺身と塩たたき」は、素材本来の味を堪能できる刺身と、表面をサッと炙り、香ばしく仕上げた塩たたきでお楽しみいただけます。また、「みやぎサーモンの香味和え」は、大葉・みょうがなどの香味野菜と、食欲をそそるニンニク入りの特製タレをのせてお召し上がりいただけます。

《『旬の逸品料理』 新メニュー》



みやぎサーモンの刺身と塩たたき
990円（税込1,089円）



みやぎサーモンの香味和え
990円（税込1,089円）

自分好みに混ぜて楽しむ新名物「大人の揚げポテサラ」や、旬の味覚「大粒牡蠣フライ」などが登場。

今回、とんでん新名物として登場する「大人の揚げポテサラ」は、素揚げした北海道産きたあかりと、きゅうり、フライドガーリックなどをお客様自身で混ぜ合わせ、具材の粗さや食感を好みに合わせて仕上げていただく一品です。異なる食感と、ほんのり香ばしい味わいがお酒とも相性がよく、酒の肴や追加の一品としてもお楽しみいただけます。

そのほか、ふっくらと肉厚で食べ応えのある「北海道産にしんの開き焼き」や、北海道では定番の食べ方である、ホクホクのきたあかりにとんでん特製のいか塩辛をのせた「じゃがバター塩辛のせ」、ご注文ごとにすりつぶす白ごまと香り豊かなのり、特製タレを愛媛県産のぶりにかけた「ごまぶり」、まぐろ・サーモン・ぶりなど、刺身の内容を一新した5種の刺身を贅沢に楽しめる「刺身盛合わせ」をご用意いたします。

さらに、毎年ご好評をいただいている、秋の旬の味覚として、旨みがぎゅっと詰まった広島県産「大粒牡蠣フライ」と、ほっくりとした銀杏と程よい塩加減でつい手が止まらなくなる「揚げ銀杏」も期間限定で登場。



《『旬の逸品料理』 新メニュー》



大人の揚げポテサラ
490円（税込539円）



北海道産にしんの開き焼き
780円（税込858円）



じゃがバター塩辛のせ
590円（税込649円）



ごまぶり
790円（税込869円）



刺身盛合わせ
1,490円（税込1,639円）

《季節限定メニュー》



大粒牡蠣フライ
【3個】690円（税込759円）
【5個】1,090円（税込1,199円）



揚げ銀杏
390円（税込429円）

静岡県浜名湖産の青のりを使用した茶漬けうどんを、夏の逸品として新たにご用意。

ふんわり香る青のりの旨みが溶け込んだ優しい出汁が味わえる、夏の逸品として手軽にお楽しみいただける2品が新登場いたします。

ななつぼし、またはあきたこまちを使用し、お好みでわさびを入れてお楽しみいただける「夏の青のり茶漬け」と、北海道恵庭市の自社工場で製造するコシのあるうどんがお楽しみいただける「夏の青のりうどん」をご用意いたします。

《夏の逸品 新メニュー》



夏の青のり茶漬け
420円（税込462円）



夏の青のりうどん
420円（税込462円）

《『夏の逸品料理』 概要 》

- 販売開始 : 2026年9月8日（火）
- 販売店舗 : 北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗
- 内 容 :
 - ・みやぎサーモンの刺身と塩たたき … 990円（税込1,089円）
 - ・みやぎサーモンの香味和え … 990円（税込1,089円）
 - ・大人の揚げポテサラ … 490円（税込539円）
 - ・北海道産にしんの開き焼き … 780円（税込858円）
 - ・じゃがバター塩辛のせ … 590円（税込649円）
 - ・ごまぶり … 790円（税込869円）
 - ・刺身盛合わせ … 1,490円（税込1,639円）
 - ・大粒牡蠣フライ（3個） … 690円（税込759円）
 - ・大粒牡蠣フライ（5個） … 1,090円（税込1,199円）
 - ・揚げ銀杏 … 390円（税込429円）
 - ・夏の青のり茶漬け … 420円（税込462円）
 - ・夏の青のりうどん … 420円（税込462円）

※夏の青のりうどんは、温かいうどんのみのご提供です。

【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 : https://x.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 吉田

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: tenpo@tonden.co.jp