

報道関係各位

2019年7月5日
とんでん株式会社

北海道の恵庭自社工場で製造する とんでん自慢の「ざるそば」「北海道そば」が60分食べ放題！！ ～880円から楽しめる『そばの日』を7月6日(土)より一部店舗で先行開催～



北海道・関東を中心に「和食レストランとんでん」を運営するとんでん株式会社（本社所在地：札幌市、代表取締役社長：長尾治人）は、2019年7月から9月の限定日に、自家製そばの食べ放題がお楽しみ頂ける「そばの日」を7月6日（土）より関東の一部店舗で先行開催します。

個性の異なる2種類のとんでん自家製そば

とんでん自慢のそばは、北海道の恵庭市に構える自社工場で製造をし、北海道と関東の全店舗に直送されお客様へご提供しています。今回の食べ放題でお楽しみ頂けるそばは、綺麗な抹茶色が特徴の「ざるそば」と、北海道産のそば粉を使用する「北海道そば」の2種類です。

「ざるそば」に使用している抹茶は、京都と静岡産の抹茶を使用し、豊かな風味がお楽しみ頂けます。細麺にすることで喉ごしが良い麺に仕上げています。

もう一つの「北海道そば」は、北海道産の“キタワセ”というそば粉を使用。キタワセは香りが強く粘り気があることが特徴であり、その特徴を生かす為に平麺にこだわり、コシがあり歯ごたえのある麺に仕上げています。

また、こだわりのそばつゆは国産の鯖・鰯・むろあじ・鰹・昆布などから出汁をとった、とんでんオリジナルのそばつゆをご用意します。

さらに今回の食べ放題では、「そばの日」限定でご用意する“くるみだれ”や各種トッピングメニューも一緒にご堪能頂けます。なお、揚げたての盛り合わせ天ぷらを通常よりもお得な価格でご用意します。

北海道恵庭が生む、まろやかな天然水を使用

「ざるそば」「北海道そば」2種類共に、恵庭工場の敷地内に掘削された地下70mの井戸から汲み上げた天然水を使用。

北海道恵庭の自然が生むこの天然水は、硬度が22mg/lの軟水で飲み口がまろやかなことが特徴であり、とんでんのそばを製造する上で欠かせない、安心・安全のお水です。

報道関係者からの問い合わせは

とんでん株式会社 関東営業本部 営業サポート部 広報担当 乙二（おとに）、田中

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866

E-mail: eigy@tonden.co.jp

■キャンペーン名：そばの日

■開催日：2019年7月6日・20日、8月3日・24日、9月7日・28日（全6回）

■そば食べ放題メニュー内容（60分食べ放題）

- ①ざるそば + 北海道そば食べ放題 1,080円（税別）
- ②ざるそば食べ放題 880円（税別）
- ③そばの日お得セット・・・①又は②の60分そば食べ放題 + 盛り合わせ天ぷら + くるみだれ
※①のそばの日お得セットは1,580円（税別）、②のそばの日お得セットは1,380円（税別）。



※下記は、そば食べ放題ご注文のお客様限定です。



■実施店舗：関東 一部店舗（54店舗）

※7月20日以降は、関東店舗 全店（89店舗）で実施いたします。

- 【埼玉県】川口芝店、川口朝日町店、鳩ヶ谷店、草加店、戸田中町店、大宮桜木町店、春日部増富店、春日部緑町店、越谷大袋店、新座店、三芳店、川越富士見店、川越今成店、鶴ヶ島店、坂戸店、東松山店、狭山店、狭山ヶ丘店、蓮田店、北本店、鴻巣店、加須店、行田店、深谷店、熊谷店
- 【千葉県】浦安店、本八幡店、幕張店、園生店、東寺山店、若松店、野田店、鎌ヶ谷店、北習志野店、ユーカリが丘店、市原店、茂原店、君津店、千葉幸町店
- 【東京都】江北店、光が丘店、東久留米店、武蔵村山店、日野店、羽村店、町田旭町店、立川栄町店
- 【神奈川県】宿河原店、子母口店、相模原清新店、大和店、つきみ野店、座間店、北鎌倉店

【和食レストラン とんでん について】

鮨・そば・天ぷら・茶わん蒸し・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106店舗

HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/tonden.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/tonden_jp/（アカウント名：tonden_jp）

