

報道関係各位

2019年9月17日  
とんでん株式会社

## しゃぶしゃぶと鰯とんでん『北海道を食べよう!』フェア開催 豪快な甘えびのこぼれ盛りはじめ、北海道を存分に楽しめるメニューが勢揃い! 2019年9月18日(水)からスタート



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、「しゃぶしゃぶと鰯とんでん」戸田新曽店・岩槻店の2店舗にて、2019年9月18日（水）から、『北海道を食べよう!』フェアを実施します。

### みんなで楽しめる! 北海道増毛産の新鮮な甘えびこぼれ盛り!!

北海道増毛町で水揚げされた新鮮な甘えびを、氷の上にこぼれそうな程豪快に盛り込んでご提供致します。新鮮な状態を保つため、水揚げ後に急速冷凍された甘えびを、ご注文頂いてから解凍していきます。しっかりと品質管理をすることで、まるで本場北海道の獲れたてを食べているかのような甘えび本来の濃厚な旨みと甘みをご堪能頂けます。

### あご塩と新鮮な牛もつが奏でるハーモニーが堪らない鍋や、6種類の厳選した北海道珍味も登場

北海道産のぷりぷりとした牛もつを使用した「北海道産牛もつあご塩鍋」や、北海道富良野産の豚肉を使用した「富良野産豚生姜焼き」など、海鮮だけでなくお肉を使用したメニューもご堪能頂けます。

また、「数の子松前漬け」や「いか耳コリコリ塩辛」等、北海道で馴染みのある珍味を6種類に厳選。単品で各300円（税別）のみでなく、お好きな珍味を3種類お選び頂ける、お得な「北海珍味三種」780円（税別）もご用意致します。お酒のつまみにはもちろん、白いご飯にもぴったりです。

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 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: [eigyout@tonden.co.jp](mailto:eigyout@tonden.co.jp)

■フェア名：創業50周年企画『北海道を食べよう!』フェア

■販売期間： 2019年9月18日(水)～12月上旬ごろ(予定)

■販売店舗： しゃぶしゃぶと鮭とんでん 戸田新曽店・岩槻店



【北海道甘えびこぼれ盛り】 780円(税別)



【北海道産牛もつあご塩鍋】 1,180円(税別)  
【牛もつ鍋用ラーメン】 一人前 200円(税別)



【富良野産豚生姜焼き】 780円(税別)



～ 6種類の珍味 ～

- ①北海たこわさび ②北海たこジャン辛
- ③いか耳コリコリ塩辛 ④たら明太
- ⑤切干し松前漬 ⑥数の子松前漬

【 単 品 】 各 300円(税別)

【北海珍味三種】 780円(税別)

・①～⑥の中から好きな珍味を3種類お選び頂けます。

※画像は手前から⑥・④・③



【本まぐろといくらの宝山盛り】 1,080円(税別)

【しゃぶしゃぶと鮭 とんでん について】

2017年6月に第一号店が戸田にオープン。栃木県さくら市銘柄豚の「桜山豚」を使用したしゃぶしゃぶと、本マグロ、石臼挽そばが名物です。しゃぶしゃぶ食べ放題の他にセットメニューや、慶事・ご法要メニューもご用意。

【店舗所在地】

埼玉(戸田新曽店・岩槻店) 全2店舗

HP: <https://www.tonden-sushi-shabu.com/>

Instagram: 岩槻店 <https://www.instagram.com/shabusushi.iwatsuki>

戸田新曽店 [https://www.instagram.com/shabusushi\\_todanizo](https://www.instagram.com/shabusushi_todanizo)

