

報道関係各位

2019年11月21日
とんでん株式会社**とんでんより冬の“あったかメニュー”が勢揃い！**炊きたてが楽しめる「トロいわしの土鍋ごはん」スープが自慢の「鍋メニュー4種」
店舗で蒸し上げる「ジャンボ茶碗蒸し」など

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「和食レストランとんでん」北海道・関東の全店にてご用意しているメニューの中から、寒い冬にぴったりの“あったかメニュー”として「トロいわしの土鍋ごはん」「鍋メニュー」「ジャンボ茶碗蒸し」をご紹介致します。

冬の“締めごはん”は「ごちそう土鍋」で決まり！

創業50年のとんでん初の土鍋メニュー「トロいわしの土鍋ごはん」。とんでんオリジナルの出汁と、北海道産の新鮮なトロいわしの脂と旨みをご飯に染み込んだ、こだわりの一品です。

ご注文を頂いてから、お席で火をつけて炊き上げます。待ち時間を楽しみながら約30分、おこげと一緒にざっくりと混ぜ合わせると、ほかほかの湯気と共に格別な香りがテーブルに立ち込めます。大葉の香りとおほのかに感じる梅がアクセントになり、さらに全体の旨味を引き立ててくれます。

こだわりの土鍋で炊いたご飯がポイント

とんでんが使う土鍋は、鍋底の厚さが約12ミリある炊飯専用土鍋です。この厚底構造によって熱がゆっくり伝わり「はじめチョロチョロ」を実現し、お米の甘みが引き出され、土鍋全体が熱を持つと「中パッパ」とご飯炊き名人のように加熱します。火を止めても保温性の高い土鍋の余熱でふっくら美味しいご飯が召し上がれます。

**商品部 開発チームからのコメント**

“一度召し上がって頂ければ絶対に虜になる！”自信を持っておすすめするメニューです。納得のいく炊き上がりを見つけるまで、様々な種類の土鍋とレシピで数十回以上炊き上げて試行錯誤を重ねました。

上質な脂が乗った新鮮なトロいわしの皮目をこんがり焼く事で香ばしさがご飯に移り、大粒の南高梅と大葉、そして隠し味の生姜によって、飽きのこない絶妙な味に仕上げました。

途中から湯気が立ってくると、炊き上がりが待ち遠しくなり会話も弾みます。2～3名様で召し上がって頂ける量ですので、ぜひ皆さんでシェアしてお召し上がりください。

味噌×コーン！？こだわりの特製スープでご提供する、とんでんの鍋メニュー

この時期の鍋メニューは「牛もつ鍋」「かき鍋」「牛すき焼き鍋」「海鮮鍋焼うどん」の4種類。具材へのこだわりはもちろんのこと、なんとと言っても自社工場で作る『特製スープ』が美味しさの秘密です。またとんでんの鍋メニューは、お一人お一人好きな種類を召し上がって頂きたいので、どれも一人前からご用意しています。

◇北海道産の牛もつをたっぷり使用した「牛もつ鍋」

ぶりぶりの食感で食べ応えのある新鮮なもつが味わえます。醤油ベースのスープは、宗田カツオの厚削りから出汁を取り、さらに昆布とホタテを加えて、あっさりしつつも出汁がしっかりと効いた深い味わいです。

◇瀬戸内海産の大粒の牡蠣を使用した「かき鍋」

日高根昆布で取った出汁に西京味噌を加えた味噌ベースのスープの美味しさの秘密は、西京味噌と相性の良い北海道産のスイートコーン。一口味わうと口の中にスイートコーンの風味が広がり、まるで「和風ポタージュ」のような濃厚かつ優しい甘みを感じられます。

◇海鮮の旨みがぎゅっと染み込む「海鮮鍋焼うどん」

カニの旨みとコチュジャンの辛みが特徴の海鮮スープで味わう“鍋焼うどん”は、牡蠣やはまぐり、えびの天ぷらが入った毎年人気のメニューです。お席でじっくりコトコト煮込むので、より海鮮の旨みが引き立ちます。

店舗でじっくり蒸し上げる、スープ仕立ての『ジャンボ茶碗蒸し』

1978年（昭和53年）、レストラン1号店オープンのために開発された看板商品である「ジャンボ茶碗蒸し」。北海道恵庭市の天然水で煮出したかつお出汁と、北海道産の卵をベースに自社工場で製造しています。

北海道ならではの味を表現するためにコーンを入れた茶わん蒸しは、店舗にてじっくり時間をかけて蒸しあげ、出来立てを提供しています。まるで絹のようになめらかなスープ仕立てで、するっとお召し上り頂けます。



■ “あったかメニュー” のご紹介



トロいわしの土鍋ご飯
【2~3人前】1,780円(税別)

※お席で火をつけてから
30分後に炊き上がります。



ジャンボ茶碗蒸し
480円(税別)



牛もつ鍋
1,480円(税別)



かき鍋
1,580円(税別)



海鮮鍋焼うどん
1,280円(税別)



牛すき焼き鍋
1,480円(税別)

関東 10 店舗限定の土鍋メニューも！

「トロいわしの土鍋ご飯」の他に10店舗限定で、「鯛の土鍋ご飯」と「ういの土鍋ご飯（要予約）」をご用意しております。九州産の天然鯛を使用した「鯛の土鍋ごはん」は、味はもちろんのこと、頭入りで見栄えにもこだわり、お祝いの席でも喜ばれています。また、新鮮な生ういを贅沢に乗せた「ういの土鍋ご飯」は、ういに本来の甘みと旨みがしっかりとご飯に馴染み、ういに好きにはたまらない一品です。



ういの土鍋ご飯【2～3人前】
3,980円(税別)



鯛の土鍋ご飯【2～3人前】
2,680円(税別)

※「ういの土鍋ご飯」は、ご来店の5日前までにご予約を頂いた場合に限りです。

■販売期間：販売中

■販売店舗 下記 10 店舗

【 埼玉県 】 鶴ヶ島店、春日部増富店、川口朝日町店、鳩ヶ谷店

【 千葉県 】 幕張店

【 東京都 】 高島平店、青梅河辺店、立川栄町店

【 神奈川県 】 宿河原店

【 群馬県 】 渋川店

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: eigyoun@tonden.co.jp

【和食レストラン とんでん について】

鮭・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）

