

報道関係各位

2020年10月30日  
とんでん株式会社

## 39年の歴史を誇る“おせち料理”を今年も販売 北海道生まれ「とんでん」の味を全国にお届けします！

～ 全店舗で無料試食を実施！早期ご予約特典は11月23日（月・祝）まで～



とんでん株式会社（本店所在地：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」、「つけむりの丘つきさむ温泉」、「しゃぶしゃぶと鮭とんでん」の北海道・関東全店舗にて、2020年度の『おせち料理』のご予約を承っており、11月21日（土）に数量限定の無料試食を実施します。また、11月23日（月・祝）までに店頭お渡しでご予約頂いたお客様に限り、1,000円分のお食事券をプレゼント致します。

### 今年で39年の販売歴を誇る、とんでんのおせち料理。

北海道生まれのとんでんがお届けするおせち料理は、おかげ様で、販売を始めて今年で39年になります。ふたを開けたらすぐに召し上がっていただけるように、販売当初より冷蔵でご提供しています。

更に、昨年初めて販売開始した“冷凍のおせち料理”『宝船』を、今年もインターネットからのお申込み限定でご予約を承っております。

### 11月21日（土）1番人気『とんでん』から3品の試食を全店舗にてご用意！！

おせち料理『とんでん』の食材の中の「銀鮭西京焼き」、「つぶ生姜煮」、「丹波黒豆」の3品の試食を数量限定でご用意します。

「銀鮭西京焼き」…自家製の味噌に漬け込んでから焼き、身をふっくらと柔らかく上品に仕上げました。  
「つぶ生姜煮」…北海道厚岸（あつけし）産の新鮮なつぶを、生姜と昆布の風味を効かせて柔らかく煮ました。  
「丹波黒豆」…ふっくらつややかな炊き上がりで、毎年ご好評のとんでんおせち料理人気ナンバー1の品。

### お得な早期ご予約特典もあり！

11月23日（月・祝）までにご予約いただいたお客様で、店頭でお受け取りの場合に限り、お食事券1,000円分をプレゼント致します。ご予約方法は、インターネットもしくはお電話、店頭でのお申込みが可能です。

《おせち料理特設ページ》

<https://oseti.jp/>



《お電話でのお申込み》

専用ダイヤル 0120-959-541

受付時間 9:00～17:00

# ■一番人気の三段重『とんでん』25,000 円(税込 27,000 円)



毎年一番人気の三段重『とんでん』。

身が太く引き締まりプリプリとした食感が堪らない「ボイルタラバガニ」や、北海道産昆布を使用し優しく味付けを施した「数の子」、北海道産の「いくら」や「あわびふくら煮」など、こだわりを惜しみなく取り揃えました。

三世代のご家族にも喜んでいただけるおせち料理です。



一の重



二の重



三の重



いくら〈北海道産〉

北海道で水揚げされた秋鮭の卵をほぐして、とんでんオリジナルの醤油ダレで味付けした、毎年人気の逸品です。



数の子

子孫繁栄を願う数の子はおせち料理の定番です。パリッとした食感と、北海道産昆布の豊かな風味を生かした独自の味付けです。



あわびふくら煮

北海道産の新鮮な天然あわびを一度蒸しあげ、その後だし汁で煮込んでおり、一口食べると柔らかく噛むほどにうま味があられる逸品です。



ズワイガニ甲羅詰め

丁寧に身をほぐし、足、味噌に分けて甲羅に盛り込みました。殻をむく手間をかけるに、ズワイガニのおいしさを余すことなく味わっていただけます。

※食材の写真は全てイメージです。

■ 味を極めた三段重『<sup>ほうじゅ</sup>鳳寿』 35,000 円 (税込 37,800 円)



一の重



二の重



三の重

より一層食材にこだわってご用意する鳳寿。主役は、新年のお祝いにふさわしい国産「伊勢海老」です。抜群の存在感だけでなく、甘くて濃厚な旨味をご堪能いただけます。また、北海道産の大粒の牡蠣を使用した「牡蠣スモーク」や、白醤油で炊いた「ほたて醤油炊き」など、凝縮された素材の旨味を存分に引き立たせる味わいを追求しました。

■ こだわりの二段重『<sup>めぐみのはな</sup>恵の華』 20,000 円 (税込 21,600 円)



一の重



二の重

2～3名様に程よい量感でご用意する二段重。食べやすく切れ目を加えた「ズワイガニ爪肉」や、身がぎっしりと詰まった「ズワイガニ甲羅詰め」、北海道産の希少な柳だこを使用し、柚子風味で後味爽やかな「柳だこ酢」、そして甘味には北海道産バターを使用した「レーズンバタークッキー」など、多様な味わいをご堪能いただけます。

■ 冷凍三段重『<sup>たからぶね</sup>宝船』 19,800 円 (税込 21,384 円)



一の重



二の重



三の重

昨年から販売開始した冷凍便でお届けするおせち料理を、ご好評により今年も販売いたします。おせち料理の代表的な品である伊達巻や丹波黒豆、栗きんとんの他、ズワイガニ爪肉やほたて松前漬など、北海道生まれのとんでんならではの、海の幸もふんだんに盛り込んだ贅沢なおせち料理です。

※こちらの商品はネットからのご予約受付限定で、クール宅配のみ受け付けております。

## ■おせち料理 早期ご予約特典

□対象：店頭お渡しで、2020年11月23日（月・祝）までにご予約を頂いたお客様（全店舗対象）

□特典内容：1,000円分のお食事券

※本お食事券は、おせち料理のお会計にはご利用いただけません。

※クール宅郵便でのご予約は対象外です。

※有効期限は2021年3月31日（水）まで、全店舗でご利用いただけます。

## ■おせち料理『とんでん』の試食のご用意

□実施日：2020年11月21日（土）

□試食内容：①銀鮭西京焼き ②つぶ生姜煮 ③丹波黒豆

□実施店舗：和食レストランとんでん、つきさむ温泉内レストランとんでん、しゃぶしゃぶと鮭とんでんの全店舗

※試食は無くなり次第終了致します。

※試食内容は、変更する場合がございます。ご了承くださいませ。



### 【和食レストラン とんでん について】

鮭・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98店舗

HP：<http://www.tonden.co.jp/>

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

Instagram：[http://www.instagram.com/tonden\\_jp/](http://www.instagram.com/tonden_jp/)（アカウント名：tonden\_jp）



### 【湯けむりの丘 つきさむ温泉 について】

2004年12月にオープン。源泉をそのままかけ流しにした自慢の湯処。“美肌の湯”とも呼ばれている「モール温泉」をお楽しみ頂けます。疲れた体を癒すリラックスマールを完備している他、2階にあるレストランとんでんでは、中華メニューも限定でご用意しています。

### 【店舗所在地】

北海道札幌市豊平区月寒東1条20丁目189-5

HP：<http://www.tsukisamu.jp/index.html>



### 【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：<http://www.tonden-sushi-shabu.com/>



《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）、牧野

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

E-mail: [eigyuu@tonden.co.jp](mailto:eigyuu@tonden.co.jp)