

報道関係各位

2021年5月31日
とんでん株式会社

とんでんオリジナルゼリーに
北海道恵庭産のトマトと天然水で作った『えにわたマトゼリー』が新登場！
毎年人気の『赤肉メロンゼリー』との詰め合わせも
～ 6月1日（火）より 全店で販売開始 ～

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：長尾治人）は、「北海道生まれ和食処とんでん」全店舗と、湯けむりの丘つきさむ温泉にて、2021年6月1日（火）から、とんでんオリジナルゼリーの新商品『えにわたマトゼリー』と人気の『赤肉メロンゼリー』を、それぞれ6個入りの箱と、2種類のゼリーを3個ずつ合計6個入りの詰め合わせにして、順次販売開始致します。



新登場！北海道恵庭のトマトを使用した『えにわたマトゼリー』を販売。

毎年6月から販売を開始するとんでんオリジナルのゼリーに、新商品として北海道恵庭産のトマトを使用した『えにわたマトゼリー』が登場です。

数あるトマトの品種の中から、北海道恵庭産の「なつのしゅん」という、生食用のトマトよりもリコピンが豊富でコクのある甘みを感じられる調理用トマトをあえて使用しています。トマトピューレを主体にレモン果汁、ホワイトキュラソーを加えることで、トマトの風味を損なわず、尚且つ食べやすさを追求したフルーティーな味わいに仕上げました。

また、ゼリーの仕込み水は全商品北海道恵庭の地下からくみ上げた新鮮な天然水を使用しています。飲み口がまろやかな軟水で、雑味がなくそれぞれ素材の味を最大限に感じられます。

毎年人気の定番！北海道産『赤肉メロンゼリー』

毎年人気の『赤肉メロンゼリー』は、糖度が高くジューシーでなめらかな肉質の「ルピアレッド」と、熟成に時間がかかる厚い果肉が特徴の「R1 1 3」という品種を主に使用しています。みずみずしいメロンの果汁感と、コクのある甘みを表現した『赤肉メロンゼリー』は、贈答用としても最適です。

また、今年からパッケージをリニューアルし、ラベルや包装をプラスチックケースから紙包装に変更して販売致します。

◀ 販売について ▶

- 販売開始：2021年6月1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
湯けむりの丘 つきさむ温泉
- 販売商品：①赤肉メロンゼリー 6個入り
②えにわトマトゼリー6個入り
③ゼリー詰め合わせ（赤肉メロンゼリー、えにわトマトゼリー各3個入り）
全て1,000円（税込1,080円）
※包装に関しては7月頃より、順次変更予定
※③ゼリー詰め合わせは6月中旬ごろより、販売開始を予定

【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97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）

Twitter：https://twitter.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クスルームを完備している他、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>

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）

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

E-mail: eigyoutonden.co.jp