

報道関係各位

2021年12月6日
とんでん株式会社

国産の山芋を練り込んだ、とんでんオリジナルの『山芋そば』が季節限定登場！ 年末年始は、豪華「本まぐろ」メニューとのセットも ～ 2021年12月9日（木）から開始 ～

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」北海道・関東全店舗にて、2021年12月9日（木）から季節そば『山芋そばメニュー』を開始致します。



季節限定“変わりそば”として、「山芋そば」が新登場。

国産の山芋を練り込んでとんでんが独自に開発した「山芋そば」。山芋の風味と色味を引き出すため、そば粉との配合を最適な状態に調整し、澄んだ空気と美味しい水が揃う、北海道恵庭市の自社工場にて製造しています。セットのとろろにつけて頂くことで、さらに山芋の豊かな風味をお楽しみ頂けます。

旬の五貫鮓とのセットや、鴨せいろをご用意。

冷たくも温かくも美味しく召し上がって頂けるよう、歯ごたえが出るように開発された「山芋そば」をより堪能して頂くために、単品の他、旬の鮓五貫「まぐろ・ぶり・めさば・数の子・あん肝」と、揚げたての天ぷらが一度に楽しめる「山芋そば・旬鮓五貫鮓」。鴨の柔らかな肉質とコクのある脂が絡まる「鴨せいろ」。揚げたてのえび天ぷら3本ととろろが乗った「えび天山芋そば」の3種類のセットメニューをご用意いたします。鴨せいろ以外のおそばは、冷たいそばと温かいそばがお選び頂けます。



山芋そば・旬鮓五貫鮓
1,490円（税込1,639円）
※こちらのメニューは、休止期間がございます。



鴨せいろ
980円（税込1,078円）
※こちらのメニューは、休止期間がございます。



えび天山芋そば
980円（税込1,078円）

・単品「山芋そば」 680円（税込748円）

【年末年始限定】本まぐろと山芋そばがセットに！

12月24日（金）から期間限定で、本まぐろと山芋そばがセットのメニューをご用意いたします。本まぐろ特有の上質な脂と、とろけるような食感を味わって頂けるよう、赤身にも程よい脂の旨味を感じる本まぐろを厳選しました。大トロ・中トロ・赤身のそれぞれの旨味と一緒に、風味豊かな山芋そばをご堪能頂けます。



本まぐろ船山芋そば
1,690円（税込1,859円）



ミニ本まぐろ舟山芋そば
1,790円（税込1,969円）

《 山芋そばメニューについて 》

■対象期間：2021年12月9日（木）～12月23日（木）

※下記の期間中は、「山芋そば・旬鮮五貫鮪」と「鴨せいろ」の販売を休止し、本まぐろとのセットメニューに変更してご用意いたします。

北海道店舗：12月24日（金）～1月6日（木）

関東店舗：12月24日（金）～1月10日（月）

■開催店舗：北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮪・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96店舗

HP：<https://www.tonden.co.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）



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: eigyoun@tonden.co.jp