

報道関係各位

2021年12月22日
とんでん株式会社

今年初登場！年末年始限定メニュー『迎春えびす』を12月24日（金）より販売 脂乗りが段違いの「本まぐろ」を使用した豪華メニューで、新年を迎えよう！

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24日（金）から年末年始限定メニュー『迎春えびす』と『本まぐろメニュー』を販売致します。



とんでんNo.1人気メニュー「さざんか・北海道そば」をお正月仕様にバージョンアップ！『迎春えびす』

とんでんの一番人気メニューである「さざんか・北海道そば」は、こだわりの鮭、そば、天ぷら、茶わんむしを一度に楽しめる、ロングセラーメニューのひとつです。今年はお正月らしく、えびす様のように笑顔で新年を迎えて頂きたい想いから、まぐろのお鮓を本まぐろのお鮓にバージョンアップし、更に揚げたてのえび天ぷらを増量した『迎春えびす』として年末年始限定で販売します。今年1年頑張った自分へのご褒美として、家族との大切な時間の中で、年末年始はとんでんでちょっとした贅沢気分を味わって下さい。

脂の乗りにこだわった、とんでんの「本まぐろ」

今回の年末年始は『迎春えびす』に加え、本まぐろをたっぷり楽しめるメニューも数多くご用意しました。とんでんの本まぐろは特有の上質な脂と、とろけるような食感が特徴です。その理由として、通常本まぐろの養殖は約4～5ヶ月のところ、とんでんでは1年以上養殖され脂乗りがよく、旨味を感じる本まぐろのみを厳選しています。大トロ・中トロ・赤身のそれぞれの旨味と一緒にバランス良く味わえる「本まぐろ鮭山芋そば」のセットもよし、ぶつ切りでごろごろと食べ応えのある「本まぐろ丼」をかき込むのもよし、是非お好みに合わせて、こだわりの本まぐろをご堪能ください。



迎春えびす
1,890円（税込2,079円）
※画像は関東店舗メニューです。北海道店舗は、鮭ネタが一部異なります。

■本まぐろメニュー



本まぐろ鮭山芋そば
1,690円 (税込1,859円)



ミニ本まぐろ丼山芋そば
1,790円 (税込1,969円)



本まぐろ三種握り
780円 (税込858円)



本まぐろ丼
1,890円 (税込2,079円)

◀ 迎春えびす・本まぐろメニューについて ▶

- 対象期間 : 2021年12月24日(金)～
北海道店舗 : 12月24日(金)～1月6日(木) 予定
関東店舗 : 12月24日(金)～1月10日(月) 予定
- 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
※迎春えびすの一部ネタは、北海道・関東店舗で一部異なります。
※本まぐろメニューは、在庫が無くなり次第終了致します。

【北海道生まれ 和食処とんでん 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: eigyoku@tonden.co.jp