

報道関係各位

2022年4月28日
とんでん株式会社

ごろっと野菜が入ったスープカレーなど、 北海道グルメが集結！『北海道うまいもんめぐり』を 5月9日（月）より全店舗で開催！

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、昨年大好評の北海道気分が味わえるメニューを集めた『北海道うまいもんめぐり』を2022年5月9日（月）より、期間限定で開催いたします。



昨年大好評の“スープカレー”など、3つの北海道グルメをご用意！！

北海道生まれの和食処とんでんならではの、北海道が堪能できるメニューを期間限定でご用意いたします。昨年実施した「北海道うまいもんめぐり」の中でも、一番人気でご好評頂いた、札幌発祥の“スープカレー”をはじめ、3種類のメニューを期間限定でご用意いたします。

●札幌発祥！「北海道日高昆布だしスープカレー（ご飯付き）」

札幌発祥のスープカレーは、さらさらとしたスープ状のカレーにご飯をひたして食べるスタイルが特徴です。

北海道日高昆布だしをベースにして和風仕立てでご用意するスープには、“幻のじゃがいも”とも呼ばれている甘みが特徴の北海道産“インカのめざめ”や、スプーンで簡単にほぐれる柔らかいチキンを食べ応えあるサイズで用意する他、かぼちゃ・ゆでたまご・玉ねぎ・ナス・パプリカ・おくらと、全8種類の具材をたっぷり入れました。



●北海道産の食材にこだわった「北海道味めぐり膳」

海鮮や野菜など、北海道産の食材をふんだんに使用した「北海道味めぐり膳」。お客様の目の前で火をつけて温める“陶板焼き”には、食べ応えがあり旨味がぎゅっと詰まった北海道産のほたて、自然の甘みと食感が堪らない北海道産コーン、自然な甘みでほくほくに温めた北海道産インカのめざめなど、豊富な北海道の食材をバター焼きにし、熱々の状態でご用意します。

さらに、北海道産の新鮮なほたてと歯ごたえのある真いか刺身や、たっぷりのほたて稚貝から出汁がしみた“ほたて汁”に、とんでん自慢の茶わんむしや小鉢なども付いた、まさに北海道尽くしのセットで、北海道へ旅行しているかのような気分が味わえるメニューです。

●北海道の新定番！「豚ジンギスカン定食」

北海道では、羊肉ではなく豚肉で作る“ジンギスカン”が、新定番として親しまれています。羊肉は苦手という方にも嬉しい北海道産の豚肉を使用し、本醸造醤油にりんご・みりん・香辛野菜をブレンドした甘口タレに漬け込みました。さらに、ご提供の際には別添えて、北海道民に長く親しまれている、ほどよい酸味と玉ねぎ、生姜、にんにくを効かせたベル食品の“成吉思汗のたれ”をお付けし、野菜と豚肉に絡めてお召し上がりいただきます。北海道民にとって馴染み深い味わいとも言える本メニューは、北海道へ行ったことがない方はもちろん、北海道にゆかりのある方にも是非味わって頂きたい一品です。

《 北海道うまいもんめぐり 概要 》

■販売期間：2022年5月9日（月）～6月3日（金）頃まで

※終了日は店舗により異なります。

■取扱店舗：北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗



北海道日高昆布だしスープカレー
1,480円（税込1,628円）



豚ジンギスカン定食
1,380円（税込1,518円）
豚ジンギスカン【単品】
1,180円（税込1,298円）



北海道味めぐり膳
1,780円（税込1,958円）

～北海道生まれのとんでん～

和食処とんでんでは、北海道産食材を積極的に使用している企業として、北海道店舗では『北のめぐみ愛食レストラン』、関東店舗では『北海道愛食大使』にそれぞれ認定されています。



道外の外食店で、北海道産食材を愛し積極的に使用するほか、お客様に食材のおいしさや品質の良さなどをお伝えしているお店として認定。



北海道産食材を積極的に使ってこだわりの料理を提供している道内のレストランとして認定。

【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: eigyoutonden@tonden.co.jp