

報道関係各位

2022年4月28日
とんでん株式会社

オンラインショップに、北海道の郷土料理“鮭のちゃんちゃん焼き”など 電子レンジで簡単に調理ができる商品が初登場

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、オンラインショップ“大自然のごちそうづくし！『とんでんおもてなし食堂』” (<https://oseti.jp/omotenashi.html>)にて、レンジで簡単に調理ができる商品など、新商品3点を販売しております。また、より多くの商品をお楽しみいただけるよう、5月以降も順次新商品の販売を予定しています。



北海道の名物料理を、電子レンジで簡単調理！食べやすい個包装で片付けもラクチン！

昨年リニューアルオープンした、『とんでんおもてなし食堂』では、ご家庭でも簡単に調理してお楽しみ頂けるアイテムとして、甘い味噌だれが食欲をそそる北海道の郷土料理「鮭のちゃんちゃん焼き」と、ぷちぷち食感がアクセントの北海道産コーン入り「鱈の西京味噌焼き」の、ご飯との相性抜群な2種類の商品を新たに追加しました。どちらも個包装タイプになっており、中の紙包みは、蒸気の穴を作らず紙で覆うことにより、バラツキなく全体に適度な圧力がかかり、ご自宅でも簡単に美味しく蒸しあげることが出来ます。手間を省きたいときや、もう一品追加したいときなど、手軽に北海道気分を味わえる、食卓のお役立ち商品として是非お試しください。



●鮭のちゃんちゃん焼き

新鮮で肉厚の北海道産鮭を使用したちゃんちゃん焼きは、キャベツと玉ねぎを米味噌で絡め、やみつきになる甘さに仕上げました。主菜としても重宝される満足感あふれる一品です。



●鱈の西京味噌焼き

北海道産の鱈を使用し、上品な甘みを感じられる西京味噌で焼き上げました。北海道産のとうもろこしの食感や甘さがアクセントとなり、お子様にも食べやすい一品です。

職人技で実現したしっとり触感！北海道噴火湾産の「寒さばの一夜干し」

一年で一番美味しいさばとも呼ばれる「寒さばの一夜干し」も登場。北海道噴火湾で水揚げされた寒さばは、身が適度に引き締まっており、脂のりも良いためふっくらとした肉質で、旨味がぎゅっと凝縮されています。さば本来のうまみを引き立たせ、ほんのりと燻製の香りが食欲をそそり、おかずとしても、お酒のおつまみとしてもそのまま召し上がっていただけるよう、さっぱりとした味付けに仕上げました。

一夜干しにする過程の“乾燥”は、単純な加工であるがゆえに、繊細で難しい作業と言われています。本品は“燻製工房”でその加工を施しており、中身の水分は残し、表面の水分だけを最適の状態乾燥することで、しっとりとした食感を保つように計算されています。水分コントロールを知り尽くした燻製工房の職人技があるからこそ実現できる匠の技です。



◀ 新商品について ▶

- | | | |
|-----------------------|--------|----------|
| ① 北海道産鮭のちゃんちゃん焼き（紙包み） | 5食入り… | 3,520円 |
| | 10食入り… | 6,380円 |
| ② 北海道産鱈の西京味噌焼き（紙包み） | 5食入り… | 3,520円 |
| | 10食入り… | 6,380円 |
| ③ ①②各3食セット | | … 3,960円 |
| ④ 北海道産寒さば一夜干し | 5枚入り… | 5,500円 |
| | 10枚入り… | 10,450円 |

※価格は全て、税込・送料込みです。

◀ とんでんおもてなし食堂について ▶

とんでんおもてなし食堂は、2021年にリニューアルオープンをしたオンラインショップです。レストランで提供する定番の味はもちろん、オンラインショップ限定の選りすぐりの商品も取り揃え、“とんでんの味”そして“北海道の味”を送料無料でお届けいたします。とんでん名物の「ジャンボ茶わんむし」もご用意しております。

HP：<https://oseti.jp/omotenashi.html>

【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: eigyoutonden@tonden.co.jp