

報道関係各位

2022年9月12日
とんでん株式会社

季節の変わりそば「抹茶そば」が登場 秋刀魚ごはんや蒸し牡蠣とのセットメニューで秋の味覚を堪能！

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、2022年9月13日（火）から、季節の変わりそばとして『抹茶そば』メニューを販売開始いたします。



静岡県産の抹茶を練りこんだ、爽やかなのど越しの「抹茶そば」

とんでんでは、“季節の変わりそば”としてその時期限定のそばをご用意しており、9月13日（火）からは「抹茶そば」を開始いたします。

静岡県産の抹茶を使用した「抹茶そば」は、北海道恵庭の自社工場でとんでんオリジナルとして製造しています。抹茶の豊かな風味と爽やかなのど越しが感じられる、秋限定のメニューです。



抹茶そばとセットで味わえる！“牡蠣（かき）”や“秋刀魚（さんま）”など秋の味覚が満載。

「抹茶そば」は単品のお他、大粒の蒸し牡蠣が4個入りの、旨味がしみ出した「牡蠣抹茶そば」と、「抹茶そばとミニ秋旨丼」、「秋の味覚和膳」の2種類の御膳をご用意いたします。

「抹茶そばとミニ秋旨丼」 1,680円（税込1,848円）

瀬戸内海で獲れた大粒の蒸し牡蠣・和歌山県産の釜揚げしらす・良質な脂ののった静岡県産のとろ鰹をのせた、国産の旬の味覚が一度に味わえるミニ丼と、抹茶そば・天ぷら・小鉢等をセットにした一品。

「秋の味覚和膳」 1,780円（税込1,958円）

旬の秋刀魚を混ぜ込んだ“秋刀魚ごはん”と、いくらをのせた大粒の蒸し牡蠣、新鮮なとろ鰹の刺身に、半量の抹茶そばをセットにした、秋の味覚が満載の和膳。「北海道牛乳ソフトビスケット添え」がデザートに付きます。

◀ 抹茶そばメニュー ▶

■販売開始 : 2022年9月13日(火)

■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



抹茶そばとミニ秋旨丼
1,680円(税込1,848円)



秋の味覚和膳
※デザート付き
1,780円(税込1,958円)



牡蠣抹茶そば
※温かいおそばのみのご提供
1,180円(税込1,298円)



【単品】抹茶そば
780円(税込858円)

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鯉・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)・吉田

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: eigy@tonden.co.jp