

報道関係各位

2023年1月31日
とんでん株式会社

香りと味覚で春を先取り 『桜そば』や『桜みるくアイス』など桜づくしのメニューが登場

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、北海道生まれ「和食処とんでん」関東店舗にて2023年2月7日（火）より、『桜そばメニュー』の販売を開始いたします。※北海道店舗では、3月下旬頃からの開始を予定しています。



桜づくしのメニューで春を先取り

春と言えば、桜の季節。北海道生まれ「和食処とんでん」では、一足お先に春の訪れを感じていただけるよう、風味や色合いにこだわった「桜そば」をはじめ、桜鯛のお鮓や桜えびのかき揚げ丼などがセットになったお膳、桜みるくアイスなど、桜づくしのメニューをご用意いたします。

見た目も華やかな「桜そば」が今年も登場

1年を通じてご用意している『季節の変わりそば』。春に先駆けて、関東店舗では2月から、北海道では3月下旬頃から「桜そば」をご用意いたします。

北海道にある恵庭工場にて開発をおこなった「桜そば」は、一本一本の麺からほんのりと桜の味覚を感じて頂けるように、国産のさくらの葉を塩漬けして練りこみ、喉越しの良いそばに仕上げました。

また、味だけでなく桜色を上手く表現するための“発色”と“香り”にもこだわり、絶妙な色合いと香りで、春の訪れを感じて頂けます。

そして、食後のデザートには桜の香りと、ほのかな塩味が特徴の「桜みるくアイス」をご用意しています。この季節ならではの桜づくしのメニューを是非お楽しみください。



桜そばがセットの「桜そば・特選鮭」・「春爛漫和膳」をご用意

桜そばがセットで付いてくる、春を彩る旬の食材を使用した2つのセットメニューをご用意いたします。

桜そば・特選鮭

春の特選鮭5貫【桜鯛・まぐろ・寒鯖（さわら）・赤貝・生しらす】、桜そば、茶わんむし、みそ汁のセット。旬のネタで握る鮭と、桜そばをしっかりと味わいたい方におすすめのメニューです。

春爛漫和膳

桜そば（半量）、桜えびのかき揚げ丼、寒鯖のたたき、しらすの二種盛、小鉢、漬物、みそ汁、桜みるくアイスのセット。旬の味わいをデザートまで合わせて少しずつ楽しめるメニューです。

《 桜そばメニュー 》

■販売開始：関東店舗 …2023年2月7日（火）
北海道店舗…2023年3月24日（金）頃を予定



桜そば・特選鮭
1,680円（税込1,848円）



春爛漫和膳（桜みるくアイス付）
1,780円（税込1,958円）



桜そば
780円（税込858円）



桜みるくアイス
180円（税込198円）

～さくら餅の店頭販売～

和菓子の製造・販売から始まったとんでんでは、北海道恵庭の自社工場で作った「さくら餅」を、毎年この時期に販売しています。

つぶつぶとした食感が特徴の「ヒメノモチ道明寺（国産）」を使用し、一粒一粒がしっかりと弾力をもつさくら餅に仕上げました。丁寧に手作業で包む桜葉の塩気が、北海道産小豆で作るこし餡の甘味をより一層引き立てます。

■販売開始
関東店舗：2023年2月7日（火）
北海道店舗：2023年2月14日（火）



さくら餅（4個入り）
360円（税込388円）

【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)・吉田

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