

報道関係各位

2023年10月10日
とんてん株式会社

北海道の自社工場で作る販売42年の“おせち料理”をご予約受付中！
海鮮を使用した北海道生まれ「とんてん」の味を全国へお届け
 ～店舗限定で無料試食を実施！早期ご予約特典は11月26日（日）まで～

とんてん株式会社（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「和食処とんてん」の北海道・関東全店舗、「湯けむりの丘つきさむ温泉」にて、2023年度のおせち料理のご予約を承っております。また、11月26日（日）までに店頭お渡しでご予約いただいたお客様に限り、1,000円分のお食事券をプレゼントするほか、10月28日（土）から店舗限定で、一部おせち料理の試食もご用意いたします。



おせち料理の販売を始めて42年！届いてすぐにお召し上がりいただける4種のおせち料理をご用意

北海道生まれのとんてんが全国へお届けするおせち料理は、おかげさまで販売を始めて今年で42年になります。届いてからふたを開けてすぐにお召し上がりいただけるよう盛り付けを丁寧に手作業で行い、“冷蔵”で3種類、クール宅急便でのお届け限定の“冷凍”で1種類のおせち料理をご用意いたします。

ご家族でのお集まりの際や、お一人様でのお召し上がり等、お客様のご利用のシーンにあわせてお好みのおせち料理をお選びください。

＜冷蔵＞

- ・『とんてん（三段重）』…販売当初からのロングセラー商品。三世代でお楽しみいただけます。
- ・『鳳寿（三段重）』…味を極めた国産伊勢海老を盛り込んだ華やかな見た目が特徴です。
- ・『恵の華（二段重）』…人気の美味を選びすぐった商品。2～3名様でお召し上がりいただけます。

＜冷凍＞

- ・『宝船（一段長角重）』…いつでもお好きな時に楽しめる少人数向けのおせち料理です。

1,000円分のお食事券がもらえる！お得な早期特典も実施

11月26日（日）までにご予約いただいたお客様に、店頭受け取りの場合に限り、お食事券1,000円分をプレゼントいたします。ご予約は公式オンラインショップもしくはお電話、店頭からお申し込みが可能です。

■一番人気の三段重『とんでん』 27,000円（税込29,160円）

《4~5名様用 29品目》



29品の豊富なお料理をお楽しみいただける三段重『とんでん』。とんでんオリジナルの醤油ダレに漬け込んだ北海道産の「いくら」や、新鮮な蝦夷あわびをふっくらと蒸しあげてから煮込んだ「あわびふくら煮」、今年新たに登場する北海道産のほたてを使用した「帆立しんじょう」等、こだわりの逸品を彩り美しく盛り付けました。

42年間、素材や味付け、盛り付けの全てにこだわり改良を重ね続けた至高のおせち料理を、ご家族でのお集まりや、年末年始の団らん等、お酒のおつまみや話のタネとしてもお楽しみください。



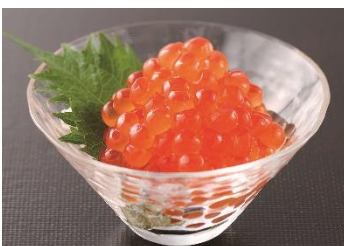
一の重



二の重



三の重



いくら<北海道産>



焼き紅鮭



ズワイガニ甲羅詰め



あわびふくら煮
<北海道産>

北海道で水揚げされた秋鮭の卵を丁寧にほぐし、とんでんオリジナルの醤油ダレで味付けしました。彩り華やかで、光沢が美しく、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

お客様のご要望に応じて、今年再登場した焼き紅鮭。一級の天然物と称されるアラスカ産の紅鮭を、塩味で味付けをし、こんがり焼き上げています。

ポイルして丁寧にほぐした身を甲羅に盛り、身の詰まった棒肉を贅沢にあしらいました。別添のかに味噌をからめてお召上がりください。

北海道で取れた新鮮なあわびをふっくらと蒸しあげ、だし汁などで煮込んだこだわりの逸品。驚くほどに柔らかく、噛むほどに口の中にうま味があふれます。

※食材の写真は全てイメージです。

■味を極めた華やかなプレミアム三段重『鳳寿』

37,000円（税込39,960円）

《3名様〜用 26品目》



一の重



二の重



三の重

厳選し、こだわり抜いた素材を贅沢に使ったプレミアム三段重の『鳳寿』。新年のお祝いにふさわしい、素材の味を活かした甘くて濃厚な旨味をご堪能いただける国産の「伊勢海老」や、旨味の詰まった北海道産の「毛ガニ甲羅詰め」、大振りで食べ応えのある「ほたて醤油炊き」など、素材のうま味を最大限に引き立てたこだわりの逸品を、見た目にもこだわって美しく盛り込みました。

■人気の美味を選びすぐった、こだわりの二段重『恵の華』

22,000円（税込23,760円）

《2〜3名様用 23品目》



一の重



二の重

2〜3名様でのお召し上がりにおすすめする二段重の『恵の華』。旨味たっぷりの「ズワイガニ爪肉」や、北海道産の灯台つぶを柔らかく煮上げた「つぶ生姜煮」等、様々な海鮮料理を取り揃えています。ご夫婦、ご友人とのお召し上がりや、ご家族で他のお料理と一緒にとんでんのおせち料理を楽しみたい方におすすめです。

■1〜2名様でいつでも好きな時に楽しめる冷凍おせち料理『宝船』

17,000円（税込18,360円）

《1〜2名様用 20品目》



冷凍でお届けするため、いつでもお好きな時に楽しめる一段長角重の『宝船』。おせち料理の定番でもある「丹波黒豆」や、おつまみとしてもぴったりの「柿バター」等、少しずつ様々なお料理を楽しむよう、味わい多彩に20品目を盛り込みました。とんでんならではの冷凍おせち料理をお楽しみください。

※これらの商品は、クール宅急便のみ受け付けております。価格には、送料も含まれております。

一番人気の三段重『とんでん』から一部料理の試食を和食処とんでんの店舗限定でご用意！

お客様に納得いただいたうえで、おせちをお選びいただきたいという思いから、和食処とんでんの店舗限定で試食をご用意いたします。

全3回の実施のうち、1回目と2回目に、北海道産の灯台つぶを、生姜や昆布の風味を効かせて煮上げた「つぶ生姜煮」と、大粒の国産丹波黒豆をふっくらと柔らかく炊き上げた「丹波黒豆」の試食を、3回目に国産真鯛をみりん干しのタレをつけて香ばしく焼き上げた「焼き鯛」と、生姜をアクセントに使用した、いか刺し風味な松前漬の「いか刺し松前（生姜風味）」を下記期間・対象店舗にて、数量限定でご用意します。

- 開催期間・店舗：1回目 10月28日（土）北海道生まれ 和食処とんでん 関東店舗
2回目 11月25日（土）北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東 全店舗
3回目 12月 2日（土）北海道生まれ 和食処とんでん 関東店舗

□試食内容：1・2回目「つぶ生姜煮」「丹波黒豆」3回目「焼き鯛」「いか刺し松前（生姜風味）」

※数に限りがございます。なくなり次第終了となります。

※つきさむ温泉内、レストランとんでんは試食の実施がございません。

■おせち料理 早期ご予約特典

□対象：店頭お渡しで、2023年11月26日（日）までにご予約をいただいたお客様（全店舗対象）

□特典内容：1,000円分のお食事券

※本お食事券は、おせち料理のお会計にはご利用いただけません。

※クール宅急便でのご予約は対象外です。

※有効期限は2024年3月31日（日）まで、全店舗でご利用いただけます。

■おせち料理お届け日（お渡し日）

2023年12月29日・30日・31日（宅急便・店頭）

2024年1月1日（店頭お渡しで「とんでん（三段重）」のみ）

《おせち料理特設ページ》

<https://oseti.jp/oseti.html>



《お電話でのお申込み》

専用ダイヤル 0120-116-175

受付時間 10:00~18:00

【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）



【湯けむりの丘 つきさむ温泉 について】

2004年12月にオープン。源泉をそのままかけ流しにした自慢の湯処。“美肌の湯”とも呼ばれている「モール温泉」をお楽しみ頂けます。

疲れた体を癒すリラックスルームを完備している他、

2階にあるレストランとんでんでは、中華メニューも限定でご用意しています。

【店舗所在地】

北海道札幌市豊平区月寒東1条20丁目5-40

HP：<http://www.tsukisamu.jp/index.html>

Instagram：<https://www.instagram.com/tsukisamuonsen/>（アカウント名：tsukisamuonsen）



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