

報道関係各位

2023年12月5日  
とんてん株式会社

## とんてんの看板商品『名物ジャンボ茶わんむし』が 「OMOTENASHI Selection 2023 第2期」の特別賞を受賞！

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、看板商品である『名物ジャンボ茶わんむし』が日本の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラム「OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）2023 第2期」の特別賞を受賞したことをお知らせいたします。「名物ジャンボ茶わんむし」は、世界に発信したい“日本ならではの”の魅力にあふれている商品として認められ、滑らかな舌触りとあっさりとして食べやすい味わい、またリーズナブルな価格でありながら自宅で簡単に調理をして、手軽にレストランの味が楽しめる点を高く評価され、今回の初受賞に至りました。



### OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）とは

おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。おもてなしセレクションは、民間企業20社以上で運営しており、認定に際しては、日本在住の外国人有識者による現物審査を実施しています。

OMOTENASHI Selection ホームページ：

<https://omotenashinippon.jp/selection/>



## 大きさは通常の茶わんむしの約3倍！絹のように滑らかなスープ仕立ての『名物ジャンボ茶わんむし』

北海道恵庭の自社工場で製造しているとんでんの『名物ジャンボ茶わんむし』は、北海道恵庭岳を源流とした新鮮で良質な地下水で仕込んだたっぷりのかつおだしと、こだわりの北海道産鶏卵を使用した絹の様なスープ仕立ての茶わんむしです。

通常の茶わんむしの約3倍の重量となる約480gと、ボリューム満点で、えび、かにつみれ、鶏肉、椎茸、銀杏、筍、コーンと沢山の具と、ぷちぷち食感の甘いコーンがくせになる、やさしい味わいが特徴です。



(左)『茶わんむし』(通常サイズ)  
(右)『名物ジャンボ茶わんむし』

## 1978年レストラン1号店開店時に開発した長年愛されてきた人気の看板商品

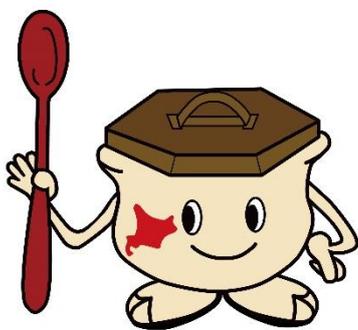
『名物ジャンボ茶わんむし』は、1978年(昭和53年)レストラン1号店開店時に開発されて以降、改良を重ねながら、45年間販売をしているロングセラー商品です。

現在も多くのお客様からご好評いただき、『名物ジャンボ茶わんむし』を食べにご来店されるお客様もいらっしゃるほど人気のある商品です。ご自宅でもお召し上がりいただけるよう、解凍して蒸すだけで簡単にお召し上がりいただける冷凍での販売を、公式オンラインショップ“おもてなし食堂”と、レストラン“和食処とんでん”の一部店舗で行っています。



1978年当時  
『ジャンボ茶わんむし』

## 『名物ジャンボ茶わんむし』をモチーフに誕生したとんでんオリジナルキャラクター「ジャンボくん」



とんでんをご利用いただく皆さまに、より一層親しみを持っていただきたい思いから2021年(令和3年)に、「ジャンボくん」が誕生しました。

ジャンボくんは公式オンラインショップ「おもてなし食堂」や、一部店舗で販売をしている「冷凍商品」の『名物ジャンボ茶わんむし』パッケージ、レストランのメニュー等に登場しています。

### <ジャンボくんの自己紹介>

北海道生まれのジャンボくんは、やんちゃで明るく元気いっぱいな性格。チャームポイントであるほっぺたの北海道マークは、森でお友達のくまさんとの相撲に勝ったときにおしてもらった、勲章のスタンプです。

## 外国人審査員絶賛！特別賞を受賞した『名物ジャンボ茶わんむし』の評価ポイント

おもてなしセレクションでは使い手の事を思いやる心遣い、こだわりが感じられるものかを評価する“OMOTENASHI”と、外国人の視点で、その魅力が自身の出身国や他の国の人々に対しても伝わるかを評価する“GLOBAL”の観点で審査・評価をされます。

特別賞を受賞した『名物ジャンボ茶わんむし』は、あっさりとしていてなめらかな舌触りと、具沢山のヘルシーな商品の味わいの他、リーズナブルな価格で手軽にレストランの味を家庭でも味わうことが出来る点等を高く評価され、出身国でも人気が出るのではないかと、コメントをいただきました。



## 《外国人選定員評価》（一部抜粋）

・旨味が凝縮されていて非常に美味しい茶わん蒸しでした。今まで食べた中で一番かもしれません。食感も濃厚すぎず、魚と鶏肉の歯ごたえがしっかりと感じられます。銀杏の風味が全体の味をさっぱりと仕上げています。この値段でこの大きさとボリュームは非常にコストパフォーマンスもいいですね。マレーシアでも日本の茶わん蒸しは人気があるので、おみやげや贈り物に最適です。包装もシンプルなところが良いと思います。（マレーシア／女性）

・この商品がお店の名物メニューであることも頷けます。通常はサイドディッシュで提供されることが多い茶わん蒸しですが、人気メニューを取り寄せていつでも食べられるように冷凍したものを用意するというのは、革新的ですし、お客さまへの思いやりを感じます。サイズが大きいので、お腹の空き具合によって家族とシェアしたり、一人前の料理として食べたりもできるので便利です。ヘルシーな食材がぎっしり詰まった料理なので、フィリピンでも、エネルギーを与えてくれる料理として歓迎されると思います。本格的な和食レストランの品質と味が自宅で楽しめるので、値段はとてもしリーズナブルだと思います。（フィリピン／男性）

・ジャンボサイズの花わん蒸しを作るという点に日本らしい創意工夫を感じます。お手軽でヘルシーで、食べやすく、値段もお手頃です。価格がリーズナブルなので、香港でも試してみたいと思う人はいると思いますが、香港の家庭にも特大サイズの茶わん蒸しがあり、メインディッシュとして食べられています。自炊をしない方や忙しくて料理をする時間がない、という方であれば、このような便利な商品を歓迎するかもしれません。（香港／女性）

・冷凍食品でありながらも、店舗で食べるような味を再現できているのが素晴らしいと思います。非常に美味しく、加熱前に自分の好きな具材を追加してアレンジするのもよさそうですね。台湾人の口にも合う味付けだと思うので、ぜひ現地で販売してほしいと思います。（台湾／男性）

## 「OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）2023」 特別賞受賞についてのコメント

恵庭工場 工場長 中垣 邦秀

この度は大変名誉ある賞を頂き、誠に光栄に思います。

今回賞を頂いた『名物ジャンボ茶わんむし』は、厳選した素材を惜しみなく使用し、茶わんむしの味を決める出汁と、絹のような柔らかさの食感にこだわり抜いて作り上げたとんでん自慢の商品です。

これからも多くのお客様にご支持をいただけるよう、よりよい商品のご提供に努めます。この度は、ありがとうございました。



恵庭工場 工場長  
中垣 邦秀

## ◀ 名物ジャンボ茶わんむし 商品概要 ▶

【公式オンラインショップ「おもてなし食堂」販売商品】

■名物ジャンボ茶わんむしセット (冷凍・液卵) ※送料無料



- ・名物ジャンボ茶わんむしセット (冷凍・液卵) 3食…3,400円 (税込)
- ・名物ジャンボ茶わんむしセット (冷凍・液卵) 6食…5,000円 (税込)

URL : <https://oseti.jp/SHOP/t3017.html>

■名物ジャンボ茶わんむし・器付きセット (冷凍・液卵) 3食+器] ※送料無料



- ・名物ジャンボ茶わんむし・器付きセット (冷凍・液卵) (3食+器1個) …5,000円 (税込)
- ・名物ジャンボ茶わんむし・器付きセット (冷凍・液卵) (3食+器2個) …6,000円 (税込)
- ・名物ジャンボ茶わんむし・器付きセット (冷凍・液卵) (3食+器3個) …7,000円 (税込)

URL : <https://oseti.jp/SHOP/t3019.html>

### 【店舗販売商品】

■【冷凍販売】名物ジャンボ茶わんむし (冷凍・液卵) 1個…690円 (税込745円)



●販売店舗：和食処とんでん (北海道地区1店舗・関東地区41店舗)・つきさむ温泉

〈北海道〉麻生店、つきさむ温泉

〈埼玉県〉原山店、和光店、東川口店、草加新田店、越谷大袋店、春日部増富店、川口朝日町店、鶴ヶ島店、川越富士見店、戸田新曽店、岩槻店、深谷店、蓮田店、草加店、鳩ヶ谷店、行田店、加須店、白幡店、新座店、桶川末広店、戸田中町店、熊谷店

〈千葉県〉若松店、市原店、幕張店、本八幡店、松戸小根本店、浦安店、ユーカリが丘店、東寺山店、君津店

〈東京都〉志村小豆沢店、花畑店、下石神井店、日野店、武蔵村山店、江北店

〈神奈川県〉座間入谷店、相模が丘店、宿河原店、つきみ野店

※2023年12月5日現在

【和食処とんでん 店内飲食メニュー】

■名物ジャンボ茶わんむし…690円（税込759円）



・販売店舗：和食処とんでん 北海道・関東全店舗、つきさむ温泉  
※冷凍商品販売と、店内飲食メニューは一部具材が異なります。  
※お持ち帰りのご用意はございません。

【公式オンラインショップ おもてなし食堂 について】

1968年に創業したとんでんのお料理をご自宅で、気軽にお楽しみ頂ける公式オンラインショップです。レストランの味はもちろん、通販限定の選りすぐりの商品も取り揃え、全国へお届けします。

HP：<https://oseti.jp/>



【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/](https://www.instagram.com/tonden_jp/)（アカウント名：tonden\_jp）

X (旧 Twitter)：[https://twitter.com/tonden\\_jp](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: [eigyoutonden@tonden.co.jp](mailto:eigyoutonden@tonden.co.jp)