

報道関係各位

2023年12月22日

とんでん株式会社

## 【関東店舗限定】とんでん創業55周年記念 第二弾！ 『全国旨いもんめぐり』を1月11日（木）から開催 ～全国から選りすぐりの食材 & とんでん流アレンジのご当地メニューをご用意～

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、創業55周年を記念した企画の第二弾として「北海道生まれ和食処とんでん」関東店舗にて、2024年1月11日（木）より期間限定で、全国の選りすぐりの“旨いもん”をご用意する『全国旨いもんめぐり』を開催いたします。

また、創業55周年を記念した特設サイト（<https://www.tonden55th.com/>）をオープンいたしました。本サイトでは創業55周年を記念して行う特別企画の情報やとんでんの歴史、看板メニューの紹介など、とんでんの魅力を発信してまいります。



### 北海道から全国へ。今年の旨いもんめぐりは全国からの選りすぐりメニューをご用意

2021年から開催し例年大好評の、北海道のメニューが堪能できる『北海道旨いもんめぐり』を、今年は創業55周年を記念して、北海道だけでなく全国から選りすぐりのメニューをご用意する『全国旨いもんめぐり』として開催いたします。

鯛の刺身に卵とだしを混ぜて食べる愛媛県の宇和島鯛めしを、とんでん流にアレンジした「鯛めし・じゃこ天和膳」をはじめ、「選りすぐり海鮮盛膳」や「味噌煮込みうどん・ミニうな丼」の3種類のメニューをお楽しみください。

### 真鯛の刺身をのせてお召し上がりいただく「宇和島鯛めし」と、小魚をまるごと使用した「じゃこ天」

豊富な魚が獲れる事が魅力の愛媛県宇和島の名物料理である宇和島鯛めしは、鯛の刺身とタレをご飯の上ののせて食べる料理で、漁師飯とも言われています。

とんでんでご用意する「宇和島鯛めし」は、新鮮な愛媛県宇和島産の真鯛を、旨味を効かせた濃い口醤油をベースにしたとんでん特製のタレと、濃厚な卵黄と一緒に絡めて炊き立てのご飯にのせてお召し上がりいただきます。また、のりや小ねぎといった薬味をのせることでさっぱりとした味の変化をお楽しみいただき、最後に国産の鯛の頭を8時間以上焼いてから煮込むことでより風味の感じられる濃厚なだしをかけ、鯛の柔らかくも力強い味わいをご堪能いただけます。

セットでご用意する宇和島の郷土料理でもある愛媛県宇和島で作られた「じゃこ天」は、新鮮な小魚を生のまま骨ごと使用しています。魚の



鯛めし・じゃこ天和膳  
2,190円（税込2,409円）

繊維を壊さずにすりつぶすことのできる「石臼」で丁寧にすりつぶし、魚本来の味わいを楽しめる一品です。愛媛県宇和島の魅力の詰まった名物料理を、ぜひお召し上がりください。

### 全国からの新鮮な海鮮が大集合！鮮度にこだわった「選りすぐり海鮮盛膳」

北は北海道から南は沖縄まで、全国の旨いもんを選りすぐって盛り合せた贅沢な海鮮盛りをご用意いたします。

北海道からは甘みと旨みを感じる“ほたて”と、コリコリとした歯ごたえの“たこ”。兵庫室津港からは独特の甘みとやみつきになる食感の朝獲れ生しらす。瀬戸内海からは、ぷりっと弾力のある“蒸し牡蠣”。愛媛県からは贅沢に厚切りをし、脂ののった“厚切りぶり”。長崎沖からはさっぱりと食べられ、歯ごたえのある“鰯”。他にも口いっぱい頬張れる厚切りの“まぐろ”や、大粒で見た目も美しく彩りのある“いくら”を盛り合わせています。また、沖縄県のすっきりとした味わいの“もずく”と、北海道産ほたての稚貝をふんだんに使用し出汁の効いた“北海道産ほたて汁”を御膳でご用意します。全国各地の新鮮な海の幸を心行くまでお楽しみください。



選りすぐり海鮮盛膳  
2,390円（税込2,629円）

### 名古屋名物、濃厚な味わいとコシの強いうどんが特徴の「味噌煮込みうどん」

名古屋名物の八丁味噌仕立てでコシの強いうどんが楽しめる“味噌煮込みうどん”を最後までアツアツでお召し上がりいただける様、お席で煮込みながらご用意いたします。

赤褐色で色の濃く程よい酸味を感じられる、八丁味噌で煮込むうどんは、しっかりとコシが残るように味噌煮込み専用のうどんを北海道恵庭の自社工場で製造しております。うどんの上にはさくっと揚げた2本のえび天ぷら、揚げ、ねぎ、卵を飾り付け、特製の濃厚タレをたっぷりしみこませて、こだわりのタレの味をお楽しみいただけます。

また、一口サイズにカットした柔らかく食べやすい“ミニうな丼”をセットでご用意いたします。コシが強く食べ応えのある濃厚な味わいの、アツアツの味噌煮込みうどんと一緒に召し上がりください。



味噌煮込みうどん・ミニうな丼  
1,890円（税込2,079円）

## 《 55周年企画第二弾（関東店舗限定）：全国旨いもんめぐり 》

■販売開始：2024年1月11日（木）～2024年2月7日（水）頃

※無くなり次第販売が終了する場合がございます。

■実施店舗：北海道生まれ 和食処とんでん 関東全店舗

■メニュー：鯛めし・じゃこ天和膳 … 2,190円（税込2,409円）  
選りすぐり海鮮盛膳 … 2,390円（税込2,629円）  
味噌煮込みうどん・ミニうな丼 … 1,890円（税込2,079円）

## 創業55周年を記念して特設サイトを公開



2023年11月の創業55周年を記念し、とんでんの魅力をお伝える特設サイトを作成いたしました。本サイトでは以下のトピックスを中心に紹介しています。

- 55周年を記念して開催する特別企画の情報
- レストラン1号店開店時に開発した、自慢の看板メニュー「ジャンボ茶わんむし」について
- もっと知ってほしい、12個のとんでんの魅力
- とんでんがこれまで歩んできた歴史

今回の特設サイトを通じて、古くからとんでんを知る方には懐かしい気持ちを感じていただき、この機会にとんでんを知ってくださった方には、とんでんの魅力をお伝えしてまいります。

《和食処とんでん創業55周年特設サイト》

<https://www.tonden55th.com/>



【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: [eigyoun@tonden.co.jp](mailto:eigyoun@tonden.co.jp)