

報道関係各位

2024年1月31日
とんてん株式会社

今年もとんてんに桜の季節がやってくる！ 『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」関東店舗にて2024年2月8日（木）より、『桜そばメニュー』と『桜みるくアイス』の販売を開始いたします。※北海道店舗では、2024年3月下旬頃からの開始を予定しています。



桜の季節がやってくる！今年も桜づくしのメニューで春を先取り

一足早く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。

国産のさくらの葉を練りこんだ香り豊かな「桜そば」が今年も登場！

とんてんでは、1年を通じて季節ごとに異なる食材を使用した、『季節の変わりそば』をご用意しています。今年最初の変わりそばとして、春の訪れに先駆け、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いただけるよう、国産のさくらの葉を塩漬にして練りこみ、喉越しの良いそばに仕上げました。味はもちろん、自然な美しい桜色を表現するために“発色”と、春らしい上品で華やかな“香り”にもこだわること、絶妙な色合いと香りを極めた一品となっております。

また、食後のデザートまで桜を存分にお楽しみいただけるよう、桜の香りと、ほのかな塩味が特徴の「桜みるくアイス」もご用意しています。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

桜そばがセットになった、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（かんざわら）・赤貝・生しらす】、桜そば、茶わんむし、みそ汁のセット。旬のネタで握る鮓と、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。ほろ苦さがクセになる鮮度のよい生の朝獲れしらす（兵庫県室津港）と、ふっくら柔らかな釜揚げしらす（国産）の二種類を盛り込んだ“しらすの二種盛”など、旬の味わいを少しずつお楽しみいただけるメニューです。

◀ 桜そばメニュー ▶

■販売開始：関東店舗…2024年2月8日（木）
北海道店舗…2024年3月19日（火）頃を予定



桜そば・特選鮭
1,690円（税込1,859円）



春爛漫和膳
1,790円（税込1,969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。



さくら餅（4個入り）
400円（税込432円）

■販売開始
関東店舗：2024年2月1日（木）
北海道店舗：2024年3月1日（金）頃を予定

【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)

X (旧 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: eigyoutonden@tonden.co.jp