

報道関係各位

2024年4月1日  
とんでん株式会社

## だしたっぷり、至福のなめらか食感 「名物ジャンボ茶わんむし」に新しいセットメニューが登場するなど 4月10日（水）からグランドメニューがリニューアル！

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：駒場雅志）は、北海道生まれ「和食処とんでん」北海道・関東全店舗にて2024年4月10日（水）から、グランドメニューをリニューアルし、「名物ジャンボ茶わんむし」の新しいセットメニューをご用意する他、アルコールやおつまみの新メニューの販売を開始いたします。



### とんでん自慢の「名物ジャンボ茶わんむし」が更に楽しめる、新しいセットメニューを2種類ご用意

4月10日（水）から、グランドメニューのリニューアルに伴い「名物ジャンボ茶わんむし」をより楽しんでいただきたいという思いから、2種類の新しいセットメニューが登場します。

新しいメニューでは、だしをたっぷり使用した、なめらかなスープ仕立ての「名物ジャンボ茶わんむし」と人気の「えびとアボカドのサラダ」をセットにし、「名物ジャンボ茶わんむし・ミニサーモン丼」には、ゆずとわさびの風味がそそる“ミニサーモン丼”を、「名物ジャンボ茶わんむし・握り鮓」には、まぐろ・ほたて・かにの人気の3貫の“握り鮓”をご用意いたします。

#### ●「名物ジャンボ茶わんむし」新セットメニュー



名物ジャンボ茶わんむし・ミニサーモン丼  
1,690円（税込1,859円）



名物ジャンボ茶わんむし・握り鮓  
1,790円（税込1,969円）

## こだわりのだしたっぷり、至福のなめらか食感「名物ジャンボ茶わんむし」

「名物ジャンボ茶わんむし」は、北海道恵庭の自社工場で製造しており、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ています。たっぷりのだしを使用した絹のようなスープ仕立ての味わい、更に、ボリュームも大満足な480gと、通常の「茶わんむし」の約3倍の大きさが特徴の一品です。

また、2023年12月には、なめらかな舌触りとあっさりとした味わい、更に具沢山でヘルシーな点などが評価され、『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。



## 人気メニュー「北海松花堂御膳」が、十八穀米と新しくセットになってリニューアル

4月10日（水）から十八穀米をセットにして、より和食をお楽しみいただけるようリニューアルした「北海松花堂御膳」をご用意します。

十八穀米は、大麦・もち玄米・緑米・発芽玄米・黒ごまなど、十八種類の穀物を使用し、穀物の自然な甘みや旨みとモチモチ食感をお楽しみいただけます。

新鮮な刺身や、特製西京味噌に漬け込んでふっくら焼き上げた銀鱈の西京焼き等、少しずつ楽しめる多彩な和食と相性がよく、お互いの良さをより引き立てます。

さらに、たっぷりの野菜から出汁をとった「とんでんベジブロス」をベースに、北海道産のホタテの稚貝を入れ、ほっと安心するような優しい味わいに仕上げた「北海道産ほたての土瓶蒸し」もセットになった、特別なお食事をご堪能いただけます。



北海松花堂御膳  
1,990円（税込2,189円）

### ●とんでんベジブロスとは

栄養豊富な野菜の端材をじっくり煮込み、“飲むひと口だし”として誕生したとんでんベジブロス。キャベツ・にんじん・大根・長ねぎ・玉ねぎの5種類の野菜の端材をじっくり煮込み、お子さまから大人まで飲みやすく、食前に飲んでほっと安らぐ味わいに仕上げました。和食処としての出汁に対するこだわりと共に、フードロス削減にも繋げたい想いがあります。

## 海鮮を贅沢に使用した、新しいミニ丼がセットになった「選べるミニ丼・北海道そば」

北海道を彷彿とさせる、ほたて・かになどを使用した3種類のミニ丼からお好きなミニ丼を1つお選びいただく「選べるミニ丼・北海道そば」が新しく登場します。

選べるミニ丼は、海鮮を使用した3種類をご用意し、ほたてとかにを大葉と一緒にさっぱり楽しめる「ミニ北海丼」、贅沢にいくらを盛り付けた「ミニいくら丼」、やわらかくほぐしたかにととびっ子がアクセントの「ミニかに丼」の中から1つお選び頂けます。

セットでご用意する「北海道そば」は、自社工場で作成しており、日本一のそばの産地である“北海道幌加内”で収穫されたそば粉を使用することで、豊かな風味と喉越しをお楽しみいただけます。



選べるミニ丼・北海道そば  
1,790円（税込1,969円）

### ●選べるミニ丼のラインナップ



ミニ北海丼



ミニいくら丼



ミニかに丼

## 北海道ならではのアルコールメニューやおつまみメニューが新登場

食事と一緒に楽しみ頂ける『旬の逸品料理とお酒』メニューに、北海道ならではの新たなアルコールメニューを取り揃えます。また、ふわっと柔らかい肉厚の身が楽しめる「縞ほっけ」、甘辛ダレをたっぷり絡めた「北海道産豚ロース生姜焼き」、旨みを感じるオリジナル漬けダレを使用した「漬けまぐろとアボカドのおつまみポキ」の、おつまみにぴったりなメニューも新しく登場します。

### ●アルコールメニュー

**余市ワイン（赤）** ボトル（360ml）1,980円（税込2,178円）

北海道余市産の赤ワイン醸造用の専用品種、“ツヴァイグルトレーベ”を100%使用した、華やかでさわやかなトロピカルな香りと口当りの優しいみずみずしい味わいです。

**余市ワイン（白）** ボトル（360ml）1,980円（税込2,178円）

北海道余市産の白ワイン醸造用の専用品種、“ミュラートゥルガウ”を100%使用した、上品でやわらかなフレーバーと軽やかなタンニンによるマイルドな味わいです。

**大雪の蔵（純米吟醸酒・日本酒度+2）**（300ml）980円（税込1,078円）

北海道産米を精米歩合55%まで磨き、低温で丁寧に仕込んだ香り豊かな純米吟醸生貯蔵酒で、軽やかな喉ごしの、すっきりと淡麗な味わいです。

## ●おつまみメニュー



鱈ほっけ（半身）  
690円（税込759円）



北海道産豚ロース  
生姜焼き  
690円（税込759円）



漬けまぐろとアボカドの  
おつまみポキ  
590円（税込649円）

## ◀ 『グランドメニュー』・『旬の逸品料理とお酒』 リニューアル ▶

■開始日 : 2024年4月10日（水）

■実施店舗：北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗

### 【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/](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: [eigy@tonden.co.jp](mailto:eigy@tonden.co.jp)