

報道関係各位

2024年6月19日
とんてん株式会社

**【季節限定】2種類の柚子の風味と爽やかな清涼感が特徴！
『柚子切りそば』メニューを7月2日（火）から販売開始
～うな丼や、活〆穴子の天ぷらを堪能できるセットメニュー、そば単品をご用意～**

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：駒場雅志）は、「北海道生まれ和食処とんてん」北海道・関東全店舗にて、2024年7月2日（火）より、『柚子切りそば』単品のほか、うな丼とセットでお楽しみいただける「柚子切りそばとミニうな丼」、活〆穴子の天ぷらが堪能できる「柚子切りそば・活〆穴子と野菜天ぷら」の販売を開始いたします。



毎年大好評！暑い季節にぴったりな爽やかな清涼感が楽しめる『柚子切りそば』が今年も登場

とんてんでは1年を通じて四季折々の食材を用いた『季節の変わりそば』をご提供しております。7月2日（火）からは夏でもさっぱりとお召し上がりいただける『柚子切りそば』を季節限定で販売いたします。

毎年ご好評いただいている『柚子切りそば』は、高知県産と愛媛県産の黄柚子をふんだんに練りこんでおり、柚子の香りをより一層お楽しみいただけるよう、ご注文ごとに黄色い麺に華やかに映える鮮やかな青柚子をすりおろしてトッピングしています。

最初はそばつゆをつけずそのまま、次にとんてんオリジナルのだしの効いたそばつゆに半分ほどつけて、最後にねぎ・わさびの薬味と一緒に召し上がりいただく事で、2種類の柚子の風味を心ゆくまで堪能いただけます。



柚子切りそば（単品）
780円（税込858円）

旬の活〆穴子や野菜を、揚げたての天ぷらにして『柚子切りそば』とセットでご用意

『柚子切りそば』の単品メニューに加え、セットメニューとして、ふっくらと柔らかいうなぎが味わえる「柚子切りそばとミニうな丼」と新鮮な旬の夏野菜や食べ応えのある活〆穴子を揚げたての天ぷらにした「柚子切りそば・活〆穴子と野菜天ぷら」をご用意いたします。

柚子切りそばとミニうな丼

柚子切りそば、ミニうな丼、天ぷら（なす・かぼちゃ・みょうが・まいたけ・大葉）、漬物、みそ汁がセットになった御膳です。うなぎによく合う濃厚なタレを絡めた“ミニうな丼”と、旬の夏野菜をサクッと揚げた天ぷらを、清涼感のある柚子切りそばと一緒に楽しみください。

柚子切りそば・活め穴子と野菜天ぷら

柚子切りそば、天ぷら（活め穴子・なす・かぼちゃ・みょうが・まいたけ・大葉）、茶わんむしがセットになった御膳です。鮮度がよくふっくらとした身と、食べ応えのある大きさの活め穴子と旬の夏野菜の天ぷらを、とんでん自慢のなめらかな食感が特徴の“茶わんむし”とともに提供いたします。

《 柚子切りそばメニュー 》

■販売開始日： 2024年7月2日（火）

■対象店舗：北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗

■対象メニュー：柚子切りそば（単品）、柚子切りそばとミニうな丼、柚子切りそば・活め穴子と野菜天ぷら

※柚子切りそばは冷たいそばのみのご提供となります



柚子切りそばとミニうな丼
1,790円（税込1,969円）



柚子切りそば・活め穴子と野菜天ぷら
1,690円（税込1,859円）

【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: eigy@tonden.co.jp