

報道関係各位

2024年9月30日
とんでん株式会社

**こだわり続けて43年目。北海道生まれ「とんでん」が新鮮な海鮮を使用し
北海道の自社工場からお届けする“おせち料理”をご予約受付中！
～11月24日（日）までのご予約で、1,000円分のお食事券をプレゼント～**

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」の北海道・関東全店舗、「湯けむりの丘つきさむ温泉」にて、新鮮な海鮮をふんだんに使用した2024年度のおせち料理のご予約を承っております。また、11月24日（日）までに店頭お渡しでご予約いただいたお客様に限り、1,000円分のお食事券をプレゼント。さらに、とんでん公式アプリからのご予約で、お得な特典と交換できるエッグを付与いたします。



こだわり続けて43年目！北海道で丁寧に手作業で盛り付け、お届けする4種のおせち料理をご用意

北海道生まれのとんでんが全国へお届けするおせち料理は、おかげさまで販売を始めて今年で43年目を迎えることができました。味へのこだわりはもちろん、目でもお楽しみいただける様、新年の幸せを願って一つ一つ美しく、毎年手作業で丁寧に盛り付けを行います。届いてからふたを開けてすぐにお召し上がりいただけるよう、“冷蔵”で3種類と、クール宅急便でのお届け限定の“冷凍”で1種類のおせち料理をご用意いたします。

ご家族でのお集まりの際に大人数向けのおせち料理から、一人前からご注文いただける少人数向けのおせち料理まで幅広くご用意しています。お客様のご利用シーンにあわせてお好みのおせち料理をお選びください。

<冷蔵>

- ・『とんでん（三段重）』…販売当初からのロングセラー商品。三世代でお楽しみいただけます。
- ・『鳳寿（三段重）』…全ての食材を国産にこだわりました。伊勢海老を盛り込んだ華やかな見た目が特徴です。
- ・『恵の華（二段重）』…人気の美味を選びすぐった商品。2～3名様でお召し上がりいただけます。

<冷凍>

- ・『宝船（一段長角重）』…いつでもお好きな時に楽しめる少人数向けのおせち料理です。

1,000円分のお食事券がもらえる！お得な早期予約の特典も実施

11月24日（日）までにご予約いただいたお客様で、店頭受け取りの場合に限り、お食事券1,000円分をプレゼントいたします。ご予約は公式オンラインショップ、またはとんでんアプリ、お電話、店頭からお申し込みが可能です。

■一番人気の三段重『とんでん』 27,000円（税込29,160円）

≪4~5名様用 28品目≫



素材・味付け・盛り付けの全てにこだわった、28品の豊富なお料理をお楽しみいただけるロングセラーの三段重『とんでん』。

北海道産の新鮮な蝦夷あわびを、自社工場でふっくらと蒸しあげてから煮込んだ「あわびふくら煮」や、素材の風味を活かしてあっさりとした「煮海老」、今年初登場の歯ごたえのある甲いかと、プチプチ食感のとびっこに金柑の爽やかな酸味が味わえる「いかの金柑黄金和え」等、こだわりの逸品を彩り美しく盛り付けました。



【一の重】

いくら≪北海道産≫、数の子、帆立しんじょう、田作り（くるみ入り）、紅白蒲鉾（市松模様）、丹波黒豆、三色なます、栗きんとん、焼き鯛、梅花紅白餅



【二の重】

ズワイガニ甲羅詰め、焼き紅鮭、ズワイガニ爪肉、あわびふくら煮≪北海道産≫、春鯨マリネ≪北海道産≫、海老の揚げびたし、いかの金柑黄金和え、つぶ生姜煮≪北海道産≫、ソフトほたて貝柱≪北海道産≫



【三の重】

鯨昆布巻、煮海老、真鱈南蛮漬け≪北海道産≫、肩ロースハム（パストラムミ）、葉付金柑、合鴨スモーク、伊達巻、柿バター、煮物（羽二重/里芋/こんにゃく/ごぼう/しいたけ/竹の子/さつまいも/にんじん/梅蒲鉾/菜の花信田巻）

※食材の写真は全てイメージです。



あわびふくら煮≪北海道産≫

北海道産の蝦夷あわびを生きたまま自社工場に入荷し管理しています。入荷後は丁寧に下処理をし、ふっくらと蒸しあげた後、だしの効いた旨味たっぷりの特製タレで味付けをし、見た目も艶やかに仕上げています。



煮海老

鮮やかな赤色に仕上げる為、エサと水の管理にこだわった養殖場から仕入れています。その後、味や風味を損なわない様に味噌を取り除き、長寿を象徴する腰の曲がった姿をより美しく表現する為、一つ一つ丁寧に型にはめて形にもこだわって調理しています。

■全てを厳選した国産食材にこだわったプレミアム三段重『鳳寿』
38,500円（税込41,580円）

《3名様以上用 29品目》



一の重



二の重



三の重

全て国産食材にこだわったプレミアム三段重の『鳳寿』。今年は全29品中14品を、更に磨きのかかった逸品として新たにをご用意します。新年のお祝いにふさわしい、豪華な見た目ながら濃厚な旨味をご堪能いただける国産の「伊勢海老」や、水揚げ量が日本一である北海道産の大振り食べ応えのある「ほたて醤油炊き」、旨味と甘味の詰まった北海道産の「タラバガニ甲羅詰め」、など、素材のうま味を最大限に引き立てたこだわりの逸品を、見た目にもこだわって美しく盛り込みました。

■人気の美味を選びすぐった、こだわりの二段重『恵の華』
22,000円（税込23,760円）

《2～3名様用 22品目》



一の重



二の重

2～3名様におすすめの二段重の『恵の華』。ポイルして丁寧に盛り付けた「ズワイガニ甲羅詰め」や、北海道産の灯台つぶを柔らかく煮上げた「つぶ生姜煮」等、様々な海鮮料理を取り揃えています。

■彩りよく和洋を盛り込んだ冷凍おせち料理『宝船』
17,000円（税込18,360円）

《1～2名様用 22品目》



冷凍でお届けするため、いつでもお好きな時に楽しめる一段長角重の『宝船』。おせち料理の定番でもある「丹波黒豆」や、北海道産の新鮮な蝦夷あわびをふっくらと蒸しあげてから煮込んだ「あわびふくら煮」等、少しずつ様々なお料理を楽しめるよう、味わい多彩に22品目を盛り込みました。

※これらの商品は、クール宅急便のみ受け付けております。価格は、送料込みの金額です。

『とんでんアプリ』からのご予約でお得な特典と交換できるエッグを付与いたします。

2024年のご注文から、『とんでんアプリ』を利用して「おせち料理」がご予約をいただけるようになりました。会計金額に応じて付与されるとんでん独自ポイント“エッグ”は、おせち料理の購入にも対象です。貯まった“エッグ”は、お得な特典と交換いただけます。

※アプリ会員様はアプリからログインをしてご予約いただくことで、“エッグ”が付与されます。



■ アプリダウンロードページ

<https://www.tonden.co.jp/mobile/>



■ おせち料理 早期ご予約特典

□対象：店頭お渡しで、2024年11月24日（日）までにご予約をいただいたお客様（全店舗対象）

□特典内容：1,000円分のお食事券

※本お食事券は、おせち料理のお会計にはご利用いただけません。

※クール宅急便でのご予約は対象外です。

※有効期限は2025年3月31日（月）まで、全店舗でご利用いただけます。

■ おせち料理お届け日（お渡し日）

2024年12月29日・30日・31日（宅急便・店頭）

2025年1月1日（店頭お渡しで「とんでん（三段重）」のみ）

《おせち料理特設ページ》

<https://oseti.jp/oseti.html>



《お電話でのお申込み》

専用ダイヤル 0120-116-175

受付時間 10:00~18:00

【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95店舗

HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/tonden_jp/（アカウント名：tonden_jp）

Twitter：https://twitter.com/tonden_jp（アカウント名：tonden_jp）



【湯けむりの丘 つきさむ温泉 について】

2004年12月にオープン。源泉をそのままかけ流しにした自慢の湯処。“美肌の湯”とも呼ばれている「モール温泉」をお楽しみ頂けます。

疲れた体を癒すリラックスルームを完備している他、2階にあるレストランとんでんでは、中華メニューも限定でご用意しています。

【店舗所在地】

北海道札幌市豊平区月寒東1条20丁目5-40

HP：<http://www.tsukisamu.jp/index.html>

Instagram：<https://www.instagram.com/tsukisamuonsen/>（アカウント名：tsukisamuonsen）



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: tenpo@tonden.co.jp