

報道関係各位

2024年10月8日  
とんでん株式会社

## 静岡県藤枝市“飯塚園”のオーガニック抹茶を使用した「抹茶そば」と 最高級ブランド「みやぎサーモン」が 一緒に味わえるセットメニューを10月8日（火）から販売開始！

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10月8日（火）より、昨年ご好評をいただいております静岡県藤枝市“飯塚園”で生産したオーガニック抹茶を練り込んだ「抹茶そば」と、とろける食感と甘みが特徴の最高級ブランド「みやぎサーモン」のセットメニューを販売いたします。



### 静岡県藤枝市“飯塚園”で生産したオーガニック抹茶を練りこんだ「抹茶そば」を今年も販売

とんでんでは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』を提供しています。10月8日（火）からは、昨年に引き続き、静岡県藤枝市“飯塚園”が生産した安心安全なオーガニック抹茶を練りこんだ「抹茶そば」をご用意いたします。芳醇で濃厚な抹茶の味わいと、鮮やかな抹茶色に食用紅葉を飾った、見た目からも秋らしさを感じられる一品です。

まずはそばつゆをつけずにそのまま鼻から抜ける豊かな抹茶の香りをお楽しみいただき、次にそばつゆに半分ほどつけてそばによく合うほろ苦いうま味をご堪能いただけます。

さらに昨年ご好評をいただいた、抹茶そばと最高級ブランドの“みやぎ



（単品）抹茶そば  
780円（税込858円）

サーモン”とのセットメニュー「抹茶そばとミニみやぎサーモンいくら丼」と「秋の味覚和膳」、そして食後のデザートとしておすすめの「ミニ抹茶プリンパフェ」を期間限定でご用意いたします。

### 有機栽培歴50年、有機 JAS 法による有機認証をお茶で取得した静岡県藤枝市“飯塚園”

お茶の一大産地、静岡県藤枝市にある“飯塚園”は、1974年から化学肥料・農薬・除草剤などを全く使わない安心安全な有機栽培にこだわっており、有機 JAS 法による有機認証を2001年にお茶で取得しました。

とんでんは、静岡県藤枝市と友好都市である北海道恵庭市の藤枝市・恵庭市農商工連携広域ネットワークを通じて、“飯塚園”のオーガニック抹茶のサンプルをいただき、その芳醇でふくよかな香りや抹茶本来の味わい、鮮やかな緑の美しさに魅力を感じ、とんでんの季節メニューとしてご用意する事が決まりました。うま味と香りを凝縮した一番茶のみを使用した“飯塚園”こだわりの香りと美味しさを感じていただけるオーガニック抹茶をご堪能ください。



▲静岡県藤枝市“飯塚園”

### 豊かな自然の中で生まれ、こだわりの詰まった最高級ブランド「みやぎサーモン」



宮城県は銀ざけ養殖発祥の地であり、全国の大半の生産量を占めています。身にツヤと張りがある、とろけるような食感とほのかな甘みを感じられる、養殖銀ざけの最高級ブランド「みやぎサーモン」は、国内養殖場でたまごから孵化させます。よりサーモンの旨味を強く、美しい発色になる様に、餌にもこだわり育てた後、大きさや、美しい銀の柄になっている銀ざけを選別し海へ運んだ後、宮城県の豊かな自然の中で育まれます。

その中から厳選された銀ざけを早朝に水揚げし、鮮度を維持し臭みを抑える為にも水揚げをしてすぐに手早く活け締めを行います。その後、新鮮なうちに「行場商店」にて1匹1匹丁寧に下処理を行い、旬の味を閉じ込めるワンフローズン加工をしています。



## 味の他にも安全への取り組みと、環境への配慮をした「みやぎサーモン」



とんでんでご用意する「みやぎサーモン」は、安全への取り組みとして、与える餌は一般的な成分や重金属、微生物の検査を経て、品質証明書発行の配合飼料のみを使用しています。銀ざけ本来の旨味をより味わえるよう、魚粉、魚油を主成分としています。稚魚生産時期から、これらの餌を与える事で寄生虫混入の心配が少なく、安全にご提供する事ができます。

また、環境への配慮として、水産資源や生態系などの環境にやさしい方法で行われている漁業や養殖業を認証する、国際認証規格に適用した“MEL 認証バージョン2.0”を生産段階で取得しています。他にも、加工時に発生する汚染水を処理場できれいにした後、海へ返すよう徹底しております。

## 互いが味を引き立てる「抹茶そば」と「みやぎサーモン」のセットメニューをご用意

芳醇でふくよかな香りと、豊かな抹茶の味わいをさっぱりと楽しめる「抹茶そば」と相性のよい、脂のりが良くとろけるような食感と鮭本来の甘みが堪能できる「みやぎサーモン」をセットメニューでご用意いたします。

### 抹茶そばとミニみやぎサーモンいくら丼

風味豊かな「抹茶そば」と、たっぷりの「みやぎサーモン」を盛り付けた「ミニみやぎサーモンいくら丼」をメインに、天ぷら【かぼちゃ・さつまいも・なす・舞茸】、みそ汁、漬物をセットにしたメニューです。

### 秋の味覚和膳

半量の「抹茶そば」、脂のりのよい「みやぎサーモンの刺身」と、いくらをのせた大粒の「蒸し牡蠣」、秋刀魚ごはん、小鉢、みそ汁、漬物にデザートがついた秋の味覚を少しずつご堪能いただけるメニューです。食後のデザートとして「北海道牛乳ソフトビスケット添え」もお楽しみいただけます。



抹茶そばとミニみやぎサーモンいくら丼  
1,790円（税込1,969円）



秋の味覚和膳  
1,990円（税込2,189円）

## 食後のデザートにもおすすめ！「ミニ抹茶プリンパフェ」が期間限定で登場

ほろ苦い抹茶と、程よい甘さが絶品の「ミニ抹茶プリンパフェ」を期間限定でご用意いたします。

ふくよかな香りと抹茶本来の味を感じられる“飯塚園”の抹茶を使用したほろ苦いオーガニック抹茶プリンと、すっきりとした甘さが特徴の北海道牛乳ソフトはお互いの美味しさをより一層引き立てます。上にのった北海道十勝産のあずきや、秋らしいほっくりとした柔らかい栗の甘露煮、モチモチの弾力の白玉と一緒にご堪能いただけます。



ミニ抹茶プリンパフェ  
420円（税込462円）

## 《 抹茶そばとみやぎサーモンメニュー 》

■販売開始 : 2024年10月8日（火）

■開催店舗 : 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】

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/](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: [tenpo@tonden.co.jp](mailto:tenpo@tonden.co.jp)