

**北海道生まれの和食レストランで北海道を思いっきり味わう！****「とんでん」が北海道の海や大地の恵みを活かした  
新鮮で美味しい“新メニュー”でおもてなし！**

北海道発の「和食レストラン とんでん」が、地元企業の強みを発揮！新鮮で安全な北海道産の海の幸・山の幸が活かした美味しい新メニューを多数考案しました。満を持して、

**4月9日（木）にグランドメニューをリニューアルいたします！！**

とんでん株式会社（所在地：北海道札幌市東区北38条東8丁目489番24号/代表取締役：長尾治人）は、昭和44年に、北海道札幌市東区で創業を開始。

昭和53年よりスタートさせた「和食レストラン とんでん」は、現在、北海道と関東圏で106店舗を展開し、ご高評をいただいています。

北海道のきれいな空気とおいしい水に囲まれた直営のとんでん恵庭工場より、直送される北海道産食材の数々。これらは、これまでも「とんでん」ならではの、こだわりのメニューを生み出してきました。この度、北海道発企業の利点をフルに生かして北海道の食材をさらに、もっと美味しく味わっていただくために、グランドメニューをリニューアルいたします。



◆グランドメニューには、ラベンダー畑が有名な自然豊かな富良野で育てられた豚や、肉厚で旨味の濃い利尻産ホッケなど味わい深い北海道産食材を使用した新メニューが多数加わります。

また、北海道産のそば粉を使用したコシのある北海道そばや看板商品である茶わんむしなど、従来からの人気メニューも変わらぬ美味しさでお客様をお迎えいたします。

外食にお悩みの昨今、衛生にこだわり、ゆったりとしたスペースでくつろげる、お近くの「とんでん」へお出かけください。「とんでん」は、皆様に寄り添って、おいしいお食事と癒しのひと時を提供いたします。

**北海道の大地の恵みを使用した味わい豊かな新メニューが加わります！**

## **一押しは、北海道の自社工場で低温調理を施す「富良野 厚切りローストポーク和膳」**

グランドメニューリニューアルの最大の特徴は新たに加わった北海道産食材を使用したメニューです。定番の海鮮丼やホッケの一夜干しだけでなく、北海道ならではのお肉料理も追加されました。自慢のメニューから、代表的なメニューをご紹介します。

★今回新たに仲間入りした、「**富良野 厚切りローストポーク和膳**」は、北海道の雄大な自然環境で繁殖から出荷まで徹底して管理された中で育てられた**富良野産ポーク**を使用。ストレスが少ない環境で育てられた富良野産ポークは、健康で肉質がきめ細かく、また臭みが少なく、柔らかいと全国でも高く評価されています。この豚肉を贅沢に厚切りにして**北海道の自社工場で低温調理を施す**ことで、ジューシーな食感をお楽しみいただけます。



ソースは、北海道産の玉ねぎとはちみつの甘さに、ジンジャーをアクセントにした、こだわりのハニージンジャーソース。自社工場で作り上げた“とんでんオリジナル”です。

★大人気メニューの海鮮丼もリニューアル！「**北海のつけ飯**」は、北海道産のホタテを丸ごと3個、たっぷりのいくらとイカ・カニの4種の海産物をふんだんに載せ、春の北海道をイメージする丼に仕上げました。

ごはんは、秋田県産あきたこまち・北海道産ななつぼしをふつくと炊き上げてから、酢飯に。新鮮な魚介類を酢飯の香りとともにたっぷりとお楽しみください。





★「中札内蒸し鶏とアボカドのサラダ」は、ヨモギや海藻など天然成分で作られた消臭効果の高い飼料を食べて育った**中札内（なかさつない）鶏**という、臭みの少なくジューシーな鶏肉が自慢。コクのあるアボカドを合わせて満足感の高い1皿が出来上がりました。中札内鶏は、日本有数の清流「札内川」の流域に広がる農業生産地帯である中札内村で独自の飼育体形で育てられた**銘柄鶏肉**です。



★知名度の高い**利尻島産の真ほっけ**を使用した「**北海道利尻産真ほっけ膳**」は、最も脂の乗る時期に漁獲した大きなほっけを北海道恵庭市にある自社工場で一枚一枚丁寧に一夜干しに仕上げた逸品です。肉厚で旨味が凝縮されたほっけを贅沢にお召し上がりください。 ※「北海道利尻産真ほっけ膳」は関東店舗限定



**北海道生まれの「とんでん」だからこそ出来る、自慢の北海道の味を取り揃えたメニューの数々。**

グランドメニューのリニューアルによって、北海道産の新鮮な食材をお近くの「とんでん」で、いつでもお楽しみいただけるようになります。北海道の広い大地や紺碧の海から届く、滋味豊かな食材を心ゆくまで味わっていただきたいと願っています。また、私たちは常に衛生に細心の注意を払い、清潔な店舗を保つよう努力を続けていきます。より多くのお客様のご来店を心よりお待ちしております。

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）、田中、牧野 TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: [eigy@tonden.co.jp](mailto:eigy@tonden.co.jp)

【和食レストラン とんでんについて】北海道発のとんでんは、独自のルートで仕入れた北海道産食材や北海道の直営工場が自慢です。ほっけや旨いわしなど、直送の魚介類は鰯や刺身、焼き魚定食などで。他にもそば・天ぷら・茶わんむしとメニュー数の多さも自慢です。鮮度と手作りにこだわり、旬の食材を使用した和食のお料理をお届けしています。幅広いメニュー構成とゆったりしたスペースは、三世代のご家族に選ばれ、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106店舗

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

Facebook : <https://www.facebook.com/tonden.jp/>

Instagram : [https://www.instagram.com/tonden\\_jp/](https://www.instagram.com/tonden_jp/)（アカウント名：tonden\_jp）

