NEWS LETTER

報道関係各位

２０２６年5月２８日
とんでん株式会社

爽やかな香りと清涼感が楽しめる夏季限定『柚子切りそば』が今年も登場！
旬の活〆穴子の天ぷらを味わえるセットメニューを６月９日（火）より販売開始
～活〆穴子を贅沢に一尾使用した「穴子天重」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、２０２６年６月９日（火）より、夏季限定の『柚子切りそば』に加え、新鮮な活〆穴子を贅沢に一尾使用した天ぷらを楽しめるセットメニューの販売を開始いたします。



爽やかな柚子の香りを楽しむ、夏季限定の『柚子切りそば』が今年も登場

とんでんは、四季折々の旬の食材を使用した『季節の変わりそば』を年間を通してご提供しております。毎年ご好評をいただいている『柚子切りそば』は、高知県産と愛媛県産の黄柚子を贅沢に練り込み、豊かな香りをお楽しみいただける一品です。さらに、ご注文ごとに鮮やかな国産の青柚子をすりおろして添えることで、黄色い麺に彩りを添えながら、爽やかな香りを引き立てています。

まずは、黄柚子と青柚子それぞれの香りと風味をそのままお楽しみいただき、その後は、自社工場で製造するとんでんオリジナルの、だしが香るそばつゆにつけてお召し上がりください。さらに、ねぎやわさびの薬味を加えることで、柚子の異なる香りと味わいをより一層ご堪能いただけます。



柚子切りそば（単品）
９００円（税込９９０円）

活〆穴子を贅沢に一尾使用した天ぷらを、夏季限定の『柚子切りそば』とともに楽しめるセットでご用意

毎年ご好評いただいている『柚子切りそば』と、活〆穴子や野菜（かぼちゃ・赤パプリカ・おくら）の天ぷらを盛り合わせた「活〆穴子と野菜の天ぷら」、特選鮨（まぐろ・えび・サーモン・つぶ）がセットになった「柚子切りそば・特選鮨」をご用意。外はさっくり、中はふっくらとした活〆穴子の天ぷらは、噛むほどに旨味が広がる贅沢な味わいです。

さらに、食べ応えのある“活〆穴子”を贅沢に一尾使用した天ぷらに加え、えび、赤パプリカ、おくら、かぼちゃの天ぷらを盛り合わせた、彩り豊かな「穴子天重」がリニューアルして再登場し、『柚子切りそば』とともにお楽しみいただけるセットメニューとして販売いたします。えびや彩り豊かな野菜を使用した天ぷらとともに楽しめる「穴子天重」は、爽やかな香りが広がる『柚子切りそば』とも相性抜群です。



柚子切りそば・特選鮨
2,２９０円（税込2,５１９円）

≪　柚子切りそばメニュー　≫

■販売開始日：　２０２６年６月９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



柚子切りそば・特選鮨
2,２９０円（税込2,５１９円）



柚子切りそば・穴子天重
2,０９０円（税込2,２９９円）



柚子切りそば（単品）
９００円（税込９９０円）



活〆穴子と野菜の天ぷら
７９０円（税込８６９円）

※柚子切りそばは冷たいそばのみのご提供となります

【北海道生まれ　和食処とんでん　について】
　鮨・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９４店舗
HP：https://www.tonden.co.jp/
Instagram：https://www.instagram.com/tonden_jp/（アカウント名：tonden_jp）
X　　：https://x.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　吉田
TEL 048-838-7878　FAX 048-838-8866　E-mail: tenpo@tonden.co.jp