PRESS RELEASE

報道関係各位

２０２６年5月２６日
とんでん株式会社

ふわっふわな口溶けの『とんでん純氷かき氷』が６月９日（火）より今年も登場！
新作「果肉入りマンゴー」を含む全４種類に、“追いシロップ”を初導入

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）より夏季限定で、毎年大好評の『とんでん純氷かき氷』を販売いたします。今年は、宮崎県産のマンゴーシロップに、マンゴー果肉入りソースを合わせた「果肉入りマンゴー」が新登場。さらに、毎年大好評の「あまおういちご」、「十勝あずき抹茶」、「北海道赤肉メロン」も販売いたします。

また、当社のかき氷では初の試みとして“追いシロップ”をご用意しており、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。



まるで綿雪のようなふわっふわの口溶け。夏の風物詩『とんでん純氷かき氷』が今年も登場！



２０１９年の登場以来、毎年多くのお客様からのご好評をいただいている『とんでん純氷かき氷』。販売開始当初は一部店舗限定だった本メニューも、現在では全店舗でお楽しみいただける夏の定番メニューへと成長しました。
今年は新たに「果肉入りマンゴー」をご用意し、食後でも食べやすいサイズでお楽しみいただけます。

とんでんのかき氷には、４８時間以上かけてじっくりと凍らせた、不純物がなく溶けにくい透明な氷の“純氷”を使用。ふわっふわな綿雪のような口溶けに仕上げました。さらに、当社のかき氷では初の試みとして“追いシロップ”をご用意し、最後まで味わいの変化をお楽しみいただけます。

フレッシュ感のある果肉をのせた「果肉入りマンゴー」が新登場！
食後のデザートにぴったりな全４種の『とんでん純氷かき氷』を販売

今年新登場する「果肉入りマンゴー」は、宮崎県産のマンゴーを使用したシロップと、瑞々しい果肉入りのマンゴーソースを使用し、マンゴーの芳醇な甘みをご堪能いただけます。また、４種すべてのかき氷に、北海道産の生乳を使用した練乳を合わせ、濃厚な甘みとコクをお楽しみいただけます。

≪　とんでん純氷かき氷　概要　≫

■販売開始　：２０２６年６月９日（火）
■販売店舗　：北海道生まれ 和食処とんでん　北海道・関東全店舗

とんでん純氷かき氷 「綿雪」　各４６０円（税込５０６円）



≪綿雪　あまおういちご≫

福岡県産あまおういちごシロップ・いちごソース・練乳をかけた、甘酸っぱいソースでさっぱりとお召し上がりいただける毎年一番人気のメニューです。



≪綿雪　果肉入りマンゴー≫

宮崎県産マンゴーシロップ・マンゴーソース・マンゴーの果肉・練乳をかけた、芳醇な香りととろけるような味わいが特徴の新メニューです。



≪綿雪　北海道赤肉メロン≫

北海道産富良野メロンシロップ・メロンソース・練乳をかけ、瑞々しく上品な甘さが楽しめるメニューです。



≪綿雪　十勝あずき抹茶≫

抹茶シロップ・抹茶ソース・北海道十勝産あずき・練乳をかけ、ほろ苦い抹茶があずきの甘さを引き立てる、少し大人なメニューです。

【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