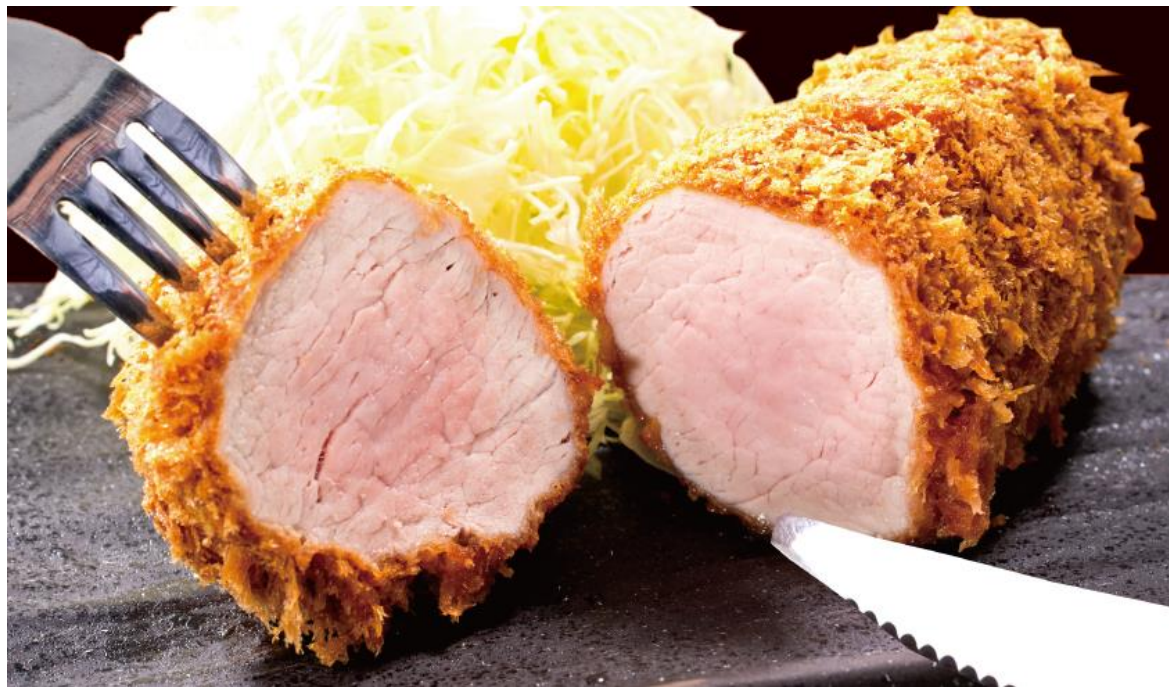


桜山豚の旨みを閉じ込めた ナイフとフォークで食べるとんかつ

2020年3月7日(土)より「とんかつ神楽坂さくら」本店・五反田店で販売

コロナウィドグループの株式会社レインズインターナショナルが運営する「とんかつ神楽坂さくら」では、2020年2月に試験販売していた、ステーキのようにナイフとフォークで食べる“【極】ヒレスターキかつ定食”を、3月7日より本店・五反田店にて正式販売します。

桜山豚ヒレ肉のやわらかさを最大限に活かす、ナイフとフォークで味わうとんかつ



【極】ヒレスターキかつ定食（ご飯・しじみ汁・キャベツ お替わり自由） 1,980円（税抜）

※仕入れ状況により、販売数に限りがございます。

とんかつといえば、一口大ですぐに食べられるようカットして提供する事が一般的。やわらかさが特徴の桜山豚（オーシャントン）を最高の状態で食べていただきたいという思いから、ナイフとフォークで味わう

“【極】ヒレスターキかつ定食”をつくりました。

ヒレ肉から厳選した部位のみを使った極上ヒレかつ。徹底した温度管理で揚げるため、火が通っているにも関わらず肉の断面は「さくら色」に。食べる直前にナイフでカットする事で、肉汁を逃さず、旨みとやわらかさを最大限に引き出します。お好みの厚さにカットしてお楽しみください。



■桜山豚

栃木県の緑と水に恵まれた、塩谷那須丘陵地。安心安全で、肥育に最適な環境で育っています。上質でさらりとした脂肪分の「梅山豚（メイシャントン）」と、良質な赤身を持つ「ケンボロー」、肉の繊維が細かくやわらかい「バークシャー」、これらの豚を交配させて生まれたのが「桜山豚」です。

販売店舗情報

■とんかつ神楽坂さくら 本店

所在地 : 東京都新宿区神楽坂5-1-1 神楽坂コアビル1F
電話番号 : 03-6265-0939
営業時間 : 11:00 ~ 23:00 ラストオーダー22:30



■とんかつ神楽坂さくら 五反田店

所在地 : 東京都品川区東五反田2-2-2 松楽ビル1階
電話番号 : 03-6456-2839
営業時間 : 11:00 ~ 23:30 ラストオーダー23:00



【会社概要】株式会社レインズインターナショナル 代表取締役：根本寿一

「とんかつ神楽坂さくら（国内5店舗※2020年2月1日現在）」、「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営