



**名古屋・伏見に豚専門店『知多家 本邸』、12/1(日)OPEN！**  
**店内で極薄0.01mmに削り出す「指宿産の本枯節」のかつお節、**  
**全国各地の銘柄豚から自信を持って選定した「京丹波高原豚」。**  
**夜は「お出汁しゃぶしゃぶ」、昼は豚専門店の「特別なとんかつ」を提供。**

名古屋、大宮、横浜の3エリアで展開する「ピアガーデン マイアミ」、「とんかつ知多家」、「ケンタッキーフライドチキン」、「ミスタードーナツ」をはじめ、様々なオリジナル業態、FCショップを東海地区に展開する外食企業 チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社(代表取締役社長 角 嘉一郎)が、12月1日(日)に開業する『知多家 本邸(チタカ ホンテイ)』。35年以上にもわたるとんかつ店の営業にて培った豚肉への深い造詣を活かし、夜はかつお節をふんだんに使用した「京丹波高原豚 お出汁しゃぶしゃぶ」、昼は「とんかつ」をご提供。豚料理専門店、渾身のメニューをご堪能ください。



チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社 担当: 櫻井

〒481-8550 愛知県北名古屋市沖村山ノ神54番地

TEL.0568-23-3301

HP.090-6766-9903

MAIL. ns\_04422@chitaka.co.jp

# 夜は「お出汁しゃぶしゃぶ」、昼は豚専門店の特別な「とんかつ」を提供。



豚専門店 しゃぶしゃぶ・とんかつ

## 知多家 本郎

CHITAKA HONTEI

35年以上にもわたるとんかつ店の営業で培った豚肉への深い造詣と熱い思い。そんな中で会った、記憶に残るほど衝撃を受けた「京丹波高原豚」。農林水産大臣賞を受賞した、最高級「指宿産の本枯節」を、店内で0.01mmという口の中で消えるほど極薄に削りだしたかつお節。“おいしい豚肉をより多くの方に届けたい”と試行錯誤を重ねる中、極上の高純度、高濃度のかつお出汁を使った、「お出汁で食べる豚しゃぶしゃぶ」が遂に完成しました。昼はとんかつ、夜はしゃぶしゃぶを、時間が経つのを忘れてしまう居心地の良い隠れ家的空間で、豚を知り尽くした専門店が手掛ける至極のお料理を存分にご堪能ください。

### 夜のおしながき

(17:00~22:00)

### お出汁×たれ×部位×味変で食べ方の組み合わせ

### なんと!? 108パターンの名物「京丹波高原豚 お出汁しゃぶしゃぶ」

かつお出汁をベースとしたこだわりの3種類から選べるお出汁に、削りたての鮮度抜群で風味豊かな追いかつおを加え、さらに3種類のたれを溶かしながらざるそばのように、そば猪口でいただく新感覚の豚しゃぶしゃぶです。



「お出汁しゃぶしゃぶ」は、かつお出汁を使った「①かつおまるごといただく黄金に輝くお出汁」、「②長時間熟成の濃厚コラーゲンお出汁」、「③かつおと昆布と貝と椎茸の旨味オールスターお出汁」という3種類の中から、まずはじめにベースとなるお出汁を1種類お選びいただけます。

お選びいただいたお出汁の中に、最高級「指宿産の本枯節」を極薄の0.01mm、店内で削り出したばかりの風味豊かな状態のかつお節を、追いかつおとしてふんだんにかけます。まずは、肩ロースをしゃぶしゃぶし、天然海塩で京丹波高原豚の肉質とその甘みをダイレクトに堪能ください。

白ボン酢、焼き麦味噌、くるみ胡麻など、そば猪口に用意されたたれとお出汁を混ぜ合わせながらしっかり絡めて、ざるそばのようにそれぞれの部位の特徴を味わってください。さらに味変として赤もみじおろし、青もみじおろし、柚子胡椒、薬膳薬味を加えながら飽きずに食していただけます。



### ●豚を食べつくす専門店の創作コース/6,000円

- ・京丹波高原豚 お出汁しゃぶしゃぶ食べ比べ [ロース・肩ロース・バラ]
- ・なごばんざい おまかせ6種盛り合わせ
- ・いろどり串揚げ おまかせ3種
- ・かつお節味噌焼おむすび
- ・最中アイス [バニラ or 京ほうじ茶 or 季節のアイス]

※コースのみ、+2,000円で「いつもの飲み放題(23種・2時間)」、+3,000円で「プレミアム飲み放題(33種・3時間)」を追加できます。

### 京丹波高原豚とは？

自然豊かな京都・丹波高原、寒暖の差がとても大きく厳しい環境下で飼育されることにより、強く育ち豚本来のおいしさを引き出すことができます。パンを半分混ぜた飼料を与えることで、鮮やかな色と柔らかく甘みを感じられる霜降り肉が特徴で、数々のコンクールで受賞歴があるお墨付きの豚肉です。全国各地の様々な銘柄豚を食べ比べたうえで自信をもって私たちは「京丹波高原豚」を選定しました。

チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社 担当: 櫻井伸行

〒481-8550 愛知県北名古屋市沖村山ノ神54番地

TEL.0568-23-3301

HP.090-6766-9903

MAIL. ns\_04422@chitaka.co.jp

Yes, we are the  
**CIFy's**

かつお出汁、  
豚肉を活かした  
お酒に合う  
見た目の華やかな  
アラカルトメニューも充実



### なごばんざい

贅沢に抽出されたかつお出汁を活かしたものを中心に、八丁味噌や季節の野菜をふんだんに使用したやさしい味わいのお惣菜です。カウンターにずらりと並んだ大皿からお選びください。

### いろいろ串揚げ

肉とお野菜と一緒に召し上げられるひとロサイズのピンチョスタイルで提供する見た目もおいしい串揚げ。細かい衣を使用することで、素材を引き立てワインとの相性も抜群です。

### 昼のおしながき

(11:00~14:00)

※日曜 & 祝日は  
ディナー営業のみ

### すべての素材と調理法にこだわった

### 豚専門店が提供する“お昼のみ”の特別なとんかつ



[左上]  
さつまいも三元豚 ロースかつ御膳  
1,600円

[右上]  
京丹波高原豚 リブロースかつ御膳  
2,800円

[左下]  
新なごや名物！  
とんかつまぶし御膳  
2,000円

[右下]  
極厚！とじないかつ丼  
2,300円

### 期間限定イベント

12/2(月)~12/4(水)の3日間(昼のみ)

『限定10名様 OPEN記念 “さつまいも三元豚ロースかつ御膳 500円”キャンペーン』開催！

チタカ ホンテイ

### ◆知多家 本邸◆

住所 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-4-7  
電話番号 052-684-4201  
営業時間 ランチ/11:00~14:00(L013:45) ※日曜日 & 祝日はディナー営業のみ  
ディナー/17:00~22:00(L021:45)  
定休日 無休(年末年始を除く)  
web <http://www.chitaka.co.jp/chitakahontei>



伏見にあるとは思えない隠れ家的かつ上質な和空間。時間の経過を忘れてしまうほどリラックスしていただくために、靴を脱ぐお座敷形態となっております。

新たなブームも迎え、また海外からも注目される「とんかつ」ですが、35年以上にもわたる「とんかつ知多家」の営業で培った豚料理への知識や経験を活かした豚料理の専門店になります。宣材写真のご用意もあり、また招待券のプレゼント提供も可能です。ぜひ、お気軽に下記までお声掛けください。

チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社 担当: 櫻井伸行

〒481-8550 愛知県北名古屋市沖村山ノ神54番地

TEL.0568-23-3301 HP.090-6766-9903 MAIL. ns\_04422@chitaka.co.jp

