



●月●日(●)ランチオープン予定
9月●日(●)ディナーオープン予定

究極の豚肉「芳寿豚(ほうじゅとん)」の旨味と甘味を存分に堪能できる
「芳寿豚専門」とんかつ店「なみなみ」が阿波座にOPEN!



臭みがない!

赤身はジューシーで脂身が甘い!

市場に出回らない日本最高級品質の「芳寿豚」

“市場に出回らない、日本最高級品質の希少豚「芳寿豚(ほうじゅとん)」専門のとんかつ屋。人気店「北新地 ぎょうざ家」の系列店で、西区新町で20年人気店であった「新町なみなみ」の復活店舗です。

「芳寿豚」は、豚の慢性疾病を排除し、健康な豚を飼育することによって認められるSPF認定において、25年以上連続合格し続けている日本唯一の豚です。抗生剤や化学飼料は不投与。安全に育てられました。

そしてこの豚の一番の特徴は『極めて美味しい』こと。赤身はジューシーで柔らかく。白身は融点が高いためとろけるような甘さを感じて頂けます。

そんな究極豚のみを使用して、低温でじっくり揚げた最高級のとんかつを提供するのがこの「なみなみ」。

一度でいいので食べてみてください。その実力のほどをしっかりとご理解頂けると思います。

店舗の情報はこちら!

「芳寿豚専門」とんかつ なみなみ 阿波座本店

所在地 : 大阪市西区江之子島1丁目6-2
営業時間 : ランチタイム11:00~15:00(LO14:30)
ディナータイム(金土日のみ・予約制)18:00~LO19:15/20:00~LO21:15
定休日 : 月・火
電話番号 : 06-6131-4071

お問合せ・取材申し込み先

連絡先: 090-1959-5009
info@naminami.co.jp 担当: 町田

Instagram 公式アカウントのDMでも受付

@tonkatsu_naminami



ほうじゅとん
芳寿豚とは?

- 1 安心・安全で美味しく食せる。
- 2 薬剤・抗生剤を不使用。
- 3 素性性と流通経路が明確。
- 4 臭みが無く、保水性が高く、白身(脂身)が甘い。
- 5 肉に弾力があり、ジューシーで柔らかい!

・上ロース	・特選リブロース	・上ロース	・特選リブロース
二六〇g	二六〇g	一六〇g	一六〇g
二八〇g	二〇〇g	一八〇g	二〇〇g

※ロースは厚さが決まっている規定数の希少豚です。
丁度良い厚みで、産生おすすです。産生期間は一五分ほどかかります。
約30%の肉厚ながら柔らかいポリューム満点なロースです。
提供時間二五分ほどかかります。お急ぎの方はご連絡ください。

