

北海道産秋鮭×銘柄豚とんかつ

— 食欲の秋に挑む一皿！

“サケては通れない”限定メニュー

【とんかつ神楽坂さくら】2025年9月3日(水)より秋の新メニューが登場

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する「とんかつ神楽坂さくら」は、2025年9月3日(水)から期間限定で「北海道産秋鮭フライ」を販売いたします。北海道の豊かな自然の中で穫れた秋鮭を丁寧にフライにすることで、サクッと香ばしい衣の中に広がる、旬の旨み。秋の味覚を贅沢に楽しめる“本格派”の味わいを、ぜひお楽しみください。



とんかつ神楽坂さくらは2016年3月に東京・神楽坂にオープンし、「厳選銘柄豚の厚切りご馳走とんかつ」をご提供し続けております。ご注文いただいたから一枚一枚丁寧に衣をつけ、低温でじっくり火を入れることで、柔らかくジューシーな仕上がりに。油は植物性100%のものを使用することで、さくっと軽い仕上がりで飽きのこない美味しさを引き出しています。さらに、とんかつに合わせて厳選した銘柄米は、しっかりとした粒と豊かな甘み、つややかな炊き上がりが特長です。定番の定食に加え、ひとくちカツや盛り合わせなど、銘柄豚をふんだんにお楽しみいただけます。

北海道産秋鮭フライ 商品概要

■販売期間：2025年9月3日(水)～11月3日(月)

※無くなり次第終了

■価格・秋鮭フライ&ロースかつ定食 / 弁当

(秋鮭フライ2個・ロースかつ75g)

—1,880円税込

・秋鮭フライ&ヒレかつ定食 / 弁当

(秋鮭フライ2個・ヒレかつ80g)

—1,980円(税込)

・単品 秋鮭フライ (一個) タルタルソース付き

—380円(税込)





飼料からこだわり、管理された良質な厳選豚は、肉質がきめが細かく脂は甘く、肉本来の旨みがあります。ご注文いただいてから一枚一枚衣をつけ、低温でじっくりと揚げたとんかつは、厚切りでもやわらかくジューシーな味わいです。

油は不飽和脂肪酸含有の植物性100%を使用。さくっと軽い仕上がりで、素材の美味しさを際立たせ、飽きのこない美味しさを引き出します。

お米は銘柄米にこだわり、味と香り、つやが特徴です。お米の粒ひとつひとつがしっかりとて粘り気が少なく、とんかつの旨みを引き立てる縁の下の力持ちです。

さらに、とんかつの名脇役であるキャベツは、葉が柔らかくて甘い収穫適期を目安に収穫された国産キャベツのみを使用。毎日お店でスライスをして鮮度を保っています。繊細な千切りのキャベツは空気を含んでふわっと軽く、ソースやドレッシングがよく絡みます。

厳選した銘柄豚を心ゆくまでお楽しみください。



【会社概要】

株式会社レインズインターナショナル

代表取締役社長：澄川 浩太

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

 **コロワイドグループ**

===== 取材・掲載に関するお問い合わせ =====

株式会社レインズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>)
横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 一柳 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200