

【とんかつ神楽坂さくら】国内45店舗目！ イオンモール北戸田店 10/7(火)OPEN

厚切りとんかつと土釜ご飯 —厳選銘柄豚のご馳走とんかつ

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、国内45店舗目、埼玉県には3店舗目となる「イオンモール北戸田店」を2025年10月7日（火）にオープンいたします。



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。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楽しみいただけます。

とんかつに適した銘柄豚をお店で厚く切り出し、ご注文いただいて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。また、油は植物性100%のものを使用し、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。厳選した銘柄豚を心ゆくまでお楽しみください。



新店情報

■とんかつ神楽坂さくら イオンモール北戸田店

- ・住所：埼玉県戸田市美女木東1-3-1
- ・営業時間：11:00～22:00 (L.O.21:30)
- ・電話番号：048-424-3939
- ・メニュー：<https://www.tonkatsu-sakura.jp/location/detail/?id=iontoda>



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。

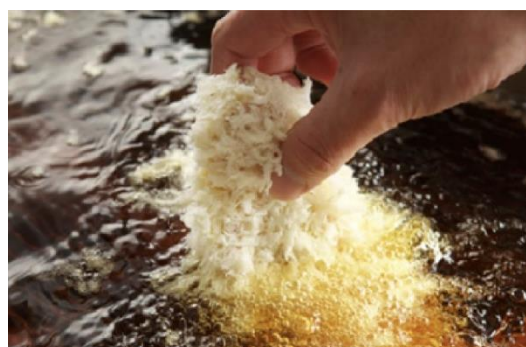
— 埼玉の他店舗 —

■とんかつ神楽坂さくら 川口店

- ・住所 : 埼玉県川口市青木1-13-9
- ・アクセス : 埼玉高速鉄道 川口元郷 徒歩11分
JR京浜東北線 川口 徒歩14分
埼玉高速鉄道 南鳩ヶ谷 徒歩16分
- ・営業時間 : 11:00～23:00 (L.O.22:00)
- ・電話番号 : 048-255-5005

■とんかつ神楽坂さくら 東越谷店

- ・住所 : 埼玉県越谷市東越谷3-2-1
- ・アクセス : 東武伊勢崎線 越谷 徒歩15分
東武伊勢崎線 北越谷 徒歩23分
JR武蔵野線 南越谷 徒歩25分
- ・営業時間 : 11:00～22:30 (L.O.21:30)
- ・電話番号 : 048-963-6322



【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



===== 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