

【とんかつ神楽坂さくら】 発売2か月で「牡蠣フライ」10万個突破！ ～冬の“ごちそう”として人気拡大中～

2026年3月1日までの期間限定で販売中

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全国に46店舗（2025年11月末時点）展開する「とんかつ神楽坂さくら」では、2025年10月に販売開始した期間限定「牡蠣フライ」が、発売から2か月で累計10万個を突破しました。寒さが深まる季節は“あたたかい揚げ物”を選ぶ方が増え、中でも牡蠣を使用したフライは“冬の揚げ物”として注目される傾向にあります。本商品は2026年3月1日までの期間限定でご提供いたします。



「とんかつ神楽坂さくら」の期間限定「牡蠣フライ」は、瀬戸内海の広島県産の牡蠣を使用。素材は産地で丁寧に選別され、店舗では一つひとつ手作業で衣付けを行うなど、調理工程にもこだわっています。使用する油は不飽和脂肪酸を含む植物性100%で、衣はサクッと軽く、中は牡蠣の旨みを感じられる仕上がりに。発売開始以降、「衣が軽くて食べやすい」「定食として満足感がある」といった声が寄せられており、昨今の外食ニーズとも相まって、大変ご好評いただいております。

【人気の理由3つ】

1. 広島県産の牡蠣を使った“旬の味わい”

瀬戸内海で育った広島県産の牡蠣を使用し、濃厚な味わいとプリッとした食感が特長。冬に向けて旬を迎える食材として、季節の一品を求めるお客様に選ばれています。

2. 店内で手仕込みした“軽い衣と揚げたての食感”

衣付けはすべて店舗で手作業。こだわりのパン粉と植物性100%の油を使用することで、食材と一体感がありながらも、衣が重くなりすぎず、サクッと食べやすい食感が特長です。

3. とんかつと組み合わせて楽しめる“定食の満足度”

銘柄豚を使用した「ロースかつ」「ヒレかつ」などの定番メニューと組み合わせることで、味わいの幅が広がり、定食としての満足度が高い点もご支持いただいております。

牡蠣フライ 商品概要

■販売期間：2025年10月1日(水)～2026年3月1日(日) ※無くなり次第終了

■商品概要

- ・牡蠣フライ 1個 一税込380円
- ・牡蠣フライ定食 一税込1,880円
- ・牡蠣フライ&ロースかつ定食 一税込1,880円 (牡蠣フライ2個、ロースかつ125g)
- ・牡蠣フライ&ヒレかつ定食 一税込1,980円 (牡蠣フライ2個、ヒレかつ80g)

※定食はごはん・キャベツ・お味噌汁のお替わり無料



ご注文後、ひとつひとつ丁寧に衣付けして調理しておりますので、ご提供にお時間頂いております



牡蠣フライ定食

(牡蠣フライ5個)

1,880円(税込)



牡蠣フライ&ヒレかつ定食

(牡蠣フライ2個・ヒレかつ80g)

1,980円(税込)



牡蠣フライ&ロースかつ定食

(牡蠣フライ2個・ロースかつ125g)

1,880円(税込)

単品) 牡蠣フライ (1個) 380円(税込) 単品) タルタルソース 200円(税込)

※全ての牡蠣商品にタルタルソースが付いております

※当店のお米は国産米を使用しています※写真はイメージです※販売期間：2025年10月1日(水)～2026年3月1日(日)※無くなり次第終了

JO COLDWIDE GROUP
REINS



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。

お米は国産の銘柄米にこだわり、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