

【とんかつ神楽坂さくら】

ふっくら身厚×サクサク食感「旬あじフライ」登場
脂の甘みが際立つブランド真鰯を「おろしわさび醤油」で味わう

【期間限定】2026年4月1日(水)から販売開始

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」では、ブランド真鰯「旬（とき）あじ」を使用した期間限定メニューを2026年4月1日（水）から販売いたします。上質な鰯をふっくらとした食感とサクサクの衣で仕上げ、素材の甘みと旨みを引き立てる一皿としてご提案いたします。



■ブランド真鰯「旬（とき）あじ」とは

「旬（とき）あじ」は、4月から8月にかけて長崎県の五島・対馬海域で漁獲されるブランド真鰯です。日本遠洋旋網漁業協同組合の船団によって漁獲され、1尾100g以上という基準を満たしたもののみが「旬あじ」として流通。主に長崎県松浦魚市場で水揚げされる、希少性の高い素材です。身はしっかりと締まりながらもしっとりとしており、脂のたっぷり甘みがあるのが特長です。

■ふっくらとした厚み、軽やかなサクサク衣

「旬あじ」を使用したフライは、鰯の持つ旨みを最大限に引き出すため、火入れや衣付けなどをはじめ、独自の調理法で仕上げています。外は軽やかでサクサクとした食感、中はふっくらとやわらかく、噛むほどに鰯の旨みが広がります。また、揚げ油には植物性100%の油を使用。後味が軽く、最後まで心地よくお召し上がりいただけます。

■“おろしわさび”で引き立つ、脂の甘み

本商品は、セットの「おろしわさび」と醤油でお召し上がりいただくのがおすすめです。わさびの爽やかな香りとはほどよい辛みが、鰯の脂の甘みを引き立て、後味をすっきりとまとめます。素材の良さをシンプルに味わうことで、「旬あじ」ならではの風味をより一層感じていただけます。

「とんかつ神楽坂さくら」ならではの仕立てでご提供するブランド真鰯「旬あじ」の特別な味わいを、ぜひご堪能ください。

【期間限定】あじフライ 商品概要

■販売期間

2026年4月1日(水)～2026年8月31日(月) ※無くなり次第終了

■商品概要

- ・あじフライとロースかつ定食（おろしわさび付き） —税込1,880円
- ・あじフライとヒレカツ定食（おろしわさび付き） —税込1,980円
- ・あじと海鮮フライ定食（おろしわさび・タルタルソース付き） —税込2,080円

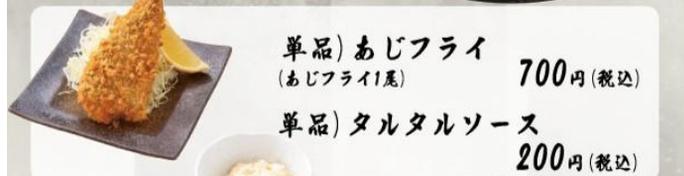
▶ごはん・キャベツ・お味噌汁のお替わり無料



あじフライと
ロースかつ定食
おろしわさび付き
1,880円(税込)



あじフライと
ヒレかつ定食
おろしわさび付き
1,980円(税込)



※魚のフライには小骨があることがあり稀ですがご注意ください
※写真はイメージです※各店のお菓子は国産果物を使用しています※販売期間：2026年4月1日(水)～2026年8月31日(月)※無くなり次第終了



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

