

【とんかつ神楽坂さくら】

世界が認めた美味しさ「大麦仕上三元豚」が登場
“大麦”で仕上げ、あっさりとした上質な脂が特長の、
厚切りご馳走とんかつ

厚切り厳選銘柄豚を、3種の味わいで楽しむご馳走とんかつ。
～ごはん・キャベツ・みそ汁のお替わり自由！～

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナルが展開するとんかつ専門店『とんかつ神楽坂さくら』（全国に48店舗を展開）では、2026年6月3日（水）より、一部店舗にて「大麦仕上三元豚」を使用した新メニューの販売を開始いたします。



今回導入する「大麦仕上三元豚」は、良質な大麦を豊富に与えて育てることで、雑味の少ないすっきりとした味わいと、肉質がきめ細かくしまりのある肉質に仕上げた三元豚です。大麦で育った豚は脂の融点が高いため、食べたときにベタつかず、サラッとした口溶けと上品な甘みを楽しめます。また、その品質は世界的にも評価されており、世界的な味覚評価機関として知られる「国際味覚審査機構（International Taste Institute）」において、最高評価となる“三つ星”を受賞しています。



■『とんかつ神楽坂さくら』について

とんかつ神楽坂さくらでは、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ることで、厚切りでもやわらかくジューシーな味わいに仕上げています。油は不飽和脂肪酸含有の植物性100%、とんかつに合う銘柄米やキャベツを厳選するなど、とんかつをより美味しく味わっていただくため、細部までこだわっています。

また、卓上には「岩塩」「甘口ソース」「辛口ソース」の3種をご用意。まずは、とんかつならではの肉の旨みや脂の甘みを感じられる「岩塩」でお召し上がりいただくことを推奨しています。その後は、お好みに合わせてソースを使い分けながら、味わいの変化を楽しみ、最後のひと口までご堪能いただけます。

※一部店舗では卓上に「味噌ダレ」もご用意しています。

ぜひ、とんかつ神楽坂さくらで、厳選銘柄豚の厚切りとんかつを心行くまでお楽しみください。

■ 「大麦仕上三元豚」を使用したメニュー（一部抜粋）

<定食は全て「ごはん」「キャベツ」「お味噌汁」のお替わり無料>

- ・ ロースかつ定食 : ランチ 税込1,100円/ デイナー 税込1,580円
- ・ ヒレかつ定食 : ランチ 税込1,380円/ デイナー 税込1,580円
- ・ ヒレ&ロースかつ定食 : ランチ 税込1,580円/ デイナー 税込1,780円
- ・ おろしロースかつ定食 : ランチ 税込1,250円/ デイナー 税込1,730円
- ・ 上ロースかつ定食 : ランチ 税込1,580円/ デイナー 税込1,780円
- ・ 上ヒレかつ定食 : ランチ 税込1,680円/ デイナー 税込1,880円
- ・ おろし上ロースかつ定食 : ランチ 税込1,730円/ デイナー 税込1,930円
- ・ 味噌ロースかつ定食 : ランチ 税込1,250円/ デイナー 税込1,730円
- ・ 厚切りリブロースかつ定食 : ランチ 税込2,080円/ デイナー 税込2,080円



・ ロースかつ定食

・ ヒレ&ロースかつ定食

・ 味噌ロースかつ定食

・ 厚切りリブロースかつ定食

- ・ さくらミックスフライ定食 : 税込1,880円
↳ ロースかつ75g / ピーマン肉詰め1個 / チーズかつ1個
- ・ ロース&野菜肉詰め定食 : 税込1,780円
↳ ロースかつ75g / ピーマン肉詰め1個 / レンコン挟み揚げ1個
- ・ ヒレ&野菜肉詰め定食 : 税込1,780円
↳ ヒレかつ40g / ピーマン肉詰め1個 / ナスの挟み揚げ1個
- ・ ロース&海老フライ定食 : 税込1,980円
↳ ロースかつ75g / 海老フライ2尾
- ・ ヒレ&海老フライ定食 : 税込2,180円
↳ ヒレかつ80g / 海老フライ2尾
- ・ 4種ミックスフライ定食 : 税込2,180円
↳ ヒレかつ40g / メンチかつ60g / 海老フライ1尾 / 選べる巻きかつ1個（アスパラ・チーズ・梅しそ）



・ さくらミックスフライ定食

・ ロース&野菜肉詰め定食

・ ロース&海老フライ定食

・ 4種ミックスフライ定食

「大麦仕上三元豚」導入店舗

- ・ 富山県：富山花園店
- ・ 石川県：アークスクエア御経塚店
- ・ 岐阜県：各務原那加店
- ・ 愛知県：西尾住崎店
- ・ 三重県：津高茶屋店
- ・ 京都府：イオンモール北大路店
- ・ 大阪府：枚方店 / イオンタウン豊中庄内店 / 大阪ベイタワー店 / 泉大津店
- ・ 兵庫県：三田ウッディタウン店

●店舗情報・メニュー詳細はこちら <https://www.tonkatsu-sakura.jp/location/>
※店舗によって、内容・価格が異なります。詳しくは店舗情報からメニューをご確認ください。

大麦仕上三元豚

世界で最も権威のある
国際味覚審査機構での非常に厳しい
審査から3つ星を受賞しました。
飼料を麦中心にすることで
雑味が非常に少なく、
しまりのある肉質になっています。



大麦仕上 三元豚

【一部店舗限定】土鍋ごはん



とんかつ神楽坂さくらで使用している「土鍋」は、窯元に依頼し、サイズや形状、色合いまで細部を調整しながら焼き上げたオリジナルの土鍋です。

お米をふっくら炊き上げるため、熱の伝わり方や蓄熱性にもこだわり、お客様に“炊きたてごはん”と味わうとんかつの美味しさをより楽しんでいただけるよう設計しています。

また、テーブルに運ばれた際の佇まいや温もりにもこだわること、とんかつだけでなく、ごはんを含めた定食全体の満足感を高めています。

■土鍋ごはんが美味しい理由

- ✓ **甘みを引き出す温度変化**：土鍋はゆっくりと温まるため、お米のでんぷんを糖に変える酵素が活発に働く温度帯を長く保つことで、お米の甘みを引き出します。
- ✓ **遠赤外線効果によるふっくら炊き**：陶器である土鍋は、遠赤外線を放射します。表面だけでなく、熱がお米の芯までしっかりと伝わるため、一粒一粒が立ち上がり、ふっくらとした食感に仕上がります。
- ✓ **高い蓄熱性と余熱による蒸らし**：土は熱をたっぷり蓄える性質（蓄熱性）があります。火を止めた後も冷めにくく、余熱でしっかりと蒸らされることで、ふっくらとしたツヤのあるご飯が完成します。

「土鍋ごはん」導入店舗

- ・岩手県：イオンモール盛岡店
- ・茨城県：水戸笠原店
- ・栃木県：宇都宮泉が丘店
- ・群馬県：伊勢崎宮子店
- ・千葉県：松戸二十世紀が丘店 / 八千代大和田店 / イオンモール津田沼South店 / 君津店
- ・埼玉県：東越谷店 / 川口店 / イオンモール北戸田店
- ・東京都：竹ノ塚店 / 浅草雷門店 / 赤坂店 / 渋谷神南店
- ・神奈川県：淵野辺店 / 相模大野店 / 中山店 / 日吉店 / 逗子店
- ・新潟県：新潟女池店
- ・富山県：富山花園店
- ・石川県：アークスクエア御経塚店
- ・岐阜県：各務原那加店
- ・愛知県：西尾住崎店
- ・三重県：津高茶屋店
- ・京都府：イオンモール北大路店
- ・大阪府：枚方店 / イオンタウン豊中庄内店 / 大阪ベイタワー店 / 泉大津店
- ・兵庫県：三田ウッディタウン店
- ・岡山県：岡山高柳店
- ・福岡県：太宰府店



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。ご注文いただいた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して粘り気が少なく、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