

【とんかつ神楽坂さくら】大阪3店舗目！ 大阪ベイタワー店 6/30(月)OPEN

厚切りなのにサクッと軽い、厳選銘柄豚のご馳走とんかつ

コロナ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6月30日（月）に国内43店舗目となる「大阪ベイタワー店」を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たいいただけます。

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、サクッと軽い仕上がりで、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 大阪ベイタワー店

- ・住所 : 大阪府大阪市港区弁天1-2-2
- ・営業時間 : 11:00~22:00 (L.O.21:30)
- ・電話番号 : 06-6536-8639
- ・メニュー : <https://www.tonkatsu-sakura.jp/location/menu/?id=osakabaytower&type=lunchmenu>



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。



大阪の他店舗

■とんかつ神楽坂さくら 枚方店

- ・住所 : 大阪府枚方市田口4-46-1
京阪バス 田ノ口中央 徒歩5分
- ・営業時間 : 11:00~22:00 (L.O.21:30)
- ・電話番号 : 072-894-9739

■とんかつ神楽坂さくら 泉大津店

- ・住所 : 大阪府泉大津市東豊中町2-959-6
和泉府中駅から徒歩8分
- ・営業時間 : 11:00~22:00 (L.O.21:30)
- ・電話番号 : 072-558-9139

【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



=====**取材・掲載に関するお問い合わせ**=====

株式会社レイ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