# 【とんかつ神楽坂さくら】静岡2店舗目! イオンモール浜松志都呂店 11/13(木)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46店舗目、静岡県には2店舗目となる「イオンモール浜松志都呂店」を2025年11月13日 (木) 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・神楽坂で誕生しました。「厳選銘柄豚の厚切り ご馳走とんかつ」を看板に、素材と調理法にこだわったとんかつ定食をご提供しています。

とんかつに最適な銘柄豚を店内で厚切りにし、ご注文いただいてから一枚一枚丁寧に衣をまとわせ、 低温でじっくりと揚げることで、やわらかくジューシーな食感を実現。油は植物性100%を使用し、軽 やかな口当たりと飽きのこない美味しさを引き出しています。また、とんかつに合わせて厳選した銘 柄米は、粒立ちの良さと豊かな甘み、つややかな炊き上がりが特長です。

定番のロース・ヒレをはじめ、ひとくちカツや盛り 合わせなど、多彩なメニューで銘柄豚の旨みを存分に お楽しみいただけます。

お肉、衣、ごはん、そしてキャベツ。 細部にまでこだわり抜いた"ご馳走とんかつ定食"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 イオンモール浜松志都呂店

: 静岡県浜松市中央区志都呂2-37-1 ・営業時間:10:00~21:00 (L.O.20:00)

・電話番号:053-523-7539

・メニュー: https://www.tonkatsu-sakura.jp/location/menu/?id=ionhamamatsushitoro&type=grandmenu

◎神楽坂 よくくら



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。

# - 静岡県の他店舗

## ■あじフライ神楽坂さくら イオンモール浜松市野店

·住所 : 静岡県浜松市中央区天王町諏訪198-3

イオンモール浜松市野2F

・アクセス:JR東海道本線 天竜川 徒歩38分

・営業時間:10:00~21:00

(L.O.20:30)

・電話番号:053-544-6557

#### ▼メニュー情報はこちら

https://www.tonkatsusakura.jp/location/menu/?id =ionhamamatsuichino









# 期間限定メニューのご紹介



※店舗によって一部内容が異なります。詳しくは公式ホームページをご確認ください。 https://www.tonkatsu-sakura.jp/

#### 【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、居酒家 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

グコロワイドケループ

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(<u>http://www.reins.co.jp/</u>) 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