

～東京・神楽坂発のとんかつ～ 厳選した国産銘柄豚を使用した 「とんかつ神楽坂さくら」広島・安佐南区にOPEN

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では、2020年10月8日（木）に広島県の安佐南区にて「とんかつ神楽坂さくら」長束店をオープンします。

厚みがあり、断面が“さくら色”のご馳走とんかつ



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ました。東京と神奈川で展開し、多くのお客様に支持いただいています。この度、7店舗目の出店となる長束店をオープンします。

とんかつは厳選した銘柄豚を使用し、定食や丼ぶり等で提供しています。徹底した温度管理で揚げるため、火が通っているにも関わらず肉の断面は“さくら色”に。注文を受けてから、一枚一枚丁寧に仕上げます。とんかつは2センチの厚みがありますが、やわらかく食べられます。植物性100%の油で揚げる為、仕上がりはサクッと軽く、飽きのこないおいしさを引き出します。

長束店で使用している国産銘柄豚は「北海道つや姫豚」。広大な北海道の土地と、良質な水で育った豚肉は、コラーゲン豊富でしっとりした味わいを楽しめます。米は新潟の「こしいぶき」を使用。甘みと粘りのバランスが取れており、とんかつとの相性は抜群。落ち着いた雰囲気の中で、こだわり抜いたとんかつをご堪能ください。



■ロースかつ定食



■北海道つや姫豚



■新潟「こしいぶき」

平日限定ランチメニュー（一部紹介）

【※定食のごはん・しじみ汁・キャベツはお替わり自由です。】



■さくら定食
880円

ロースかつ・チキンかつ・
カニクリームコロッケ



■三元豚のかつ丼
780円

ロースかつ



■三元豚ロースかつ定食
980円

ロースかつ、メンチかつ

グランドメニュー（一部紹介）

【※御膳は ごはん・しじみ汁・キャベツはお替わり自由、お新香付きです。】



■つや姫豚 ロースかつ御膳
140g 1580円
180g 1880円



■つや姫豚 ヒレかつ御膳
120g 1680円
160g 1980円



■海老・ヒレ・メンチかつ御膳
1380円
海老2尾・ヒレかつ・メンチかつ

※価格は全て税抜き表示です。

【店舗概要】

店舗名 : とんかつ神楽坂さくら 長束店
所在地 : 広島県広島市安佐南区長束2-1-18
営業時間 : 平日 【ランチ】 11:30 ~ 15:00
【ディナー】 15:00 ~ 22:00 ※21:30ラストオーダー
土日祝 11:00 ~ 22:00 ※21:30ラストオーダー
運営会社 : 株式会社Nisul

店舗における安全安心の取り組み

- マスクの着用 : 全従業員マスクの徹底
- 手洗い消毒 : 全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
- 定期的な換気 : 定期的な空気の入替えを実施
- アルコール設置 : 全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒 : お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

【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：根本寿一
「とんかつ神楽坂さくら（国内7店舗※2020年10月8日時点）」、「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営

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 安田・細谷 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201