tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

2026.10.25 SUN

スタンプの付いた銘柄が本日提供可能な豚肉です
本日提供可能な銘柄でも、部位によっては売切れの場合もありますのでご了承願います

- 定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金（すべて税込み）です。
- キャベツはお替わり自由。ごはんはお替わり一回まで無料。2回目のお替わりと、味噌汁のお替わりは100円です。
- とんかつ単品（キャベツを含む）は、300円引きです。●定食はお弁当としてお持ち帰りできます。

★ロース肉をトコトン極めるお食事はこちらからどうぞ！〈ひれかつ定食、ミニひれかつ（単品）、お飲物、めぐり豚のご案内はウラ面をご覧ください〉

ロースかつ定食

※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
ロースかつは、豚肉の赤身の美味しさと脂身の甘みをお楽しみいただけます。120gとお手軽なボリュームです。

どろぶた［北海道・エルパソ豚牧場］	
シュベービッシュ ハル［北海道・エルパソ豚牧場］	
岩中豚〈雌豚限定〉［岩手県・北上 / 玉山農場］	1,890円
枝枯らし熟成 ふくしまLDマンガリッツァ［福島県・本宮ポーク］	
放牧デュロック純粋種（やまの華豚）［茨城県・方波見牧場］	
あわ雪ポーク〈雌豚限定〉［群馬県］	2,090円
ほそやのまる豚 Origin-L 純粋ランドレース［群馬県・ほそや農場］	
THEふくしまブラック［福島県・本宮ポーク］	
ちのふぁーむのLWD［山梨県・ちのふぁーむ］	
常陸の輝き［茨城県・山西牧場］	2,090円
セレ豚［静岡県・富士農場］	
LYB豚［静岡県・富士農場］	
伊豆の極〈長期肥育〉［静岡県・金子畜産］	
伊豆の極［静岡県・金子畜産］	
伊豆の梅山豚50［静岡県・金子畜産］	
金子渉さんのプロタイプ DMMg［静岡県・金子畜産］	
伊勢あかりのぽーく［三重県・県立明野高校畜産専攻］	
諫美豚黒豚プレミアム［長崎県・土井農場］	
くるみとん［宮崎県・なかつファーム］	2,090円
渡邊バークシャー［鹿児島県・渡邊バークシャー牧場］	
幸福豚［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	2,390円
サドルバック［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	

上ロースかつ定食

※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
厚切りのロースかつ定食。しっかりとお肉の美味しさを感じていただける、tonkatsu.jpの看板アイテムです。

どろぶた［北海道・エルパソ豚牧場］	3,490円
シュベービッシュ ハル［北海道・エルパソ豚牧場］	5,490円
岩中豚〈雌豚限定〉［岩手県・北上 / 玉山農場］	2,290円
枝枯らし熟成 ふくしまLDマンガリッツァ［福島県・本宮ポーク］	4,990円
放牧デュロック純粋種（やまの華豚）［茨城県・方波見牧場］	5,490円
あわ雪ポーク〈雌豚限定〉［群馬県］	2,490円
ほそやのまる豚 Origin-L 純粋ランドレース［群馬県・ほそや農場］	2,790円
THEふくしまブラック［福島県・本宮ポーク］	5,490円
ちのふぁーむのLWD［山梨県・ちのふぁーむ］	3,190円
常陸の輝き［茨城県・山西牧場］	2,490円
セレ豚［静岡県・富士農場］	3,190円
LYB豚［静岡県・富士農場］	3,490円
天城黒豚［静岡県・金子畜産］	4,990円
伊豆の極［静岡県・金子畜産］	7,490円
伊豆の梅山豚50［静岡県・金子畜産］	7,490円
金子渉さんのプロタイプ DMMg［静岡県・金子畜産］	5,990円
伊勢あかりのぽーく［三重県・県立明野高校畜産専攻］	3,190円
諫美豚黒豚プレミアム［長崎県・土井農場］	4,490円
くるみとん［宮崎県・なかつファーム］	2,490円
渡邊バークシャー［鹿児島県・渡邊バークシャー牧場］	4,990円
幸福豚［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	3,190円
サドルバック［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	3,990円

特上ロースかつ定食

※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
ロース肉の中でも肩寄りの部位で、より脂身のうま味を味わえます。230gとボリュームたっぷりに楽しめます。

どろぶた［北海道・エルパソ豚牧場］	3,990円
シュベービッシュ ハル［北海道・エルパソ豚牧場］	6,990円
岩中豚〈雌豚限定〉［岩手県・北上 / 玉山農場］	2,790円
枝枯らし熟成 ふくしまLDマンガリッツァ［福島県・本宮ポーク］	5,990円
放牧デュロック純粋種（やまの華豚）［茨城県・方波見牧場］	6,990円
あわ雪ポーク〈雌豚限定〉［群馬県］	3,190円
ほそやのまる豚 Origin-L 純粋ランドレース［群馬県・ほそや農場］	3,490円
THEふくしまブラック［福島県・本宮ポーク］	6,990円
ちのふぁーむのLWD［山梨県・ちのふぁーむ］	3,790円
常陸の輝き［茨城県・山西牧場］	3,190円
セレ豚［静岡県・富士農場］	3,790円
LYB豚［静岡県・富士農場］	3,990円
天城黒豚［静岡県・金子畜産］	5,990円
伊豆の極［静岡県・金子畜産］	8,990円
伊豆の梅山豚50［静岡県・金子畜産］	8,990円
金子渉さんのプロタイプ DMMg［静岡県・金子畜産］	7,490円
伊勢あかりのぽーく［三重県・県立明野高校畜産専攻］	3,790円
諫美豚黒豚プレミアム［長崎県・土井農場］	5,490円
くるみとん［宮崎県・なかつファーム］	3,190円
渡邊バークシャー［鹿児島県・渡邊バークシャー牧場］	5,990円
幸福豚［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	3,790円
サドルバック［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	4,490円

上ロースかつ＆ミニひれかつ定食

迷った時は オススメ

※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
しっかりした厚めの上ロースと、ひれが両方楽しめます。その銘柄の美味しさを一度に味わえるセットです。

どろぶた［北海道・エルパソ豚牧場］	4,690円
シュベービッシュ ハル［北海道・エルパソ豚牧場］	6,990円
岩中豚〈雌豚限定〉［岩手県・北上 / 玉山農場］	3,390円
枝枯らし熟成 ふくしまLDマンガリッツァ［福島県・本宮ポーク］	6,490円
放牧デュロック純粋種（やまの華豚）［茨城県・方波見牧場］	6,990円
あわ雪ポーク〈雌豚限定〉［群馬県］	3,690円
ほそやのまる豚 Origin-L 純粋ランドレース［群馬県・ほそや農場］	3,990円
THEふくしまブラック［福島県・本宮ポーク］	6,990円
ちのふぁーむのLWD［山梨県・ちのふぁーむ］	4,390円
常陸の輝き［茨城県・山西牧場］	3,690円
セレ豚［静岡県・富士農場］	4,390円
LYB豚［静岡県・富士農場］	4,690円
天城黒豚［静岡県・金子畜産］	6,490円
伊豆の極［静岡県・金子畜産］	8,990円
伊豆の梅山豚50［静岡県・金子畜産］	8,990円
金子渉さんのプロタイプ DMMg［静岡県・金子畜産］	7,490円
伊勢あかりのぽーく［三重県・県立明野高校畜産専攻］	4,390円
諫美豚黒豚プレミアム［長崎県・土井農場］	5,990円
くるみとん［宮崎県・なかつファーム］	3,690円
渡邊バークシャー［鹿児島県・渡邊バークシャー牧場］	6,490円
幸福豚［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	4,390円
サドルバック［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	5,490円

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

2026.10.25 SUN

スタンプの付いた銘柄が本日提供可能な豚肉です
本日提供可能な銘柄でも、部位によっては売切れの場合もありますのでご了承願います

- 定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金（すべて税込み）です。
- キャベツはお替わり自由。ごはんはお替わり一回まで無料。2 回目のお替わりと、味噌汁のお替わりは 100 円です。
- とんかつ単品（キャベツを含む）は、300 円引きです。
- 定食はお弁当としてお持ち帰りできます。

★ ひれ肉をトコトン極めるお食事はこちらからどうぞ！〈ロースかつ定食、上ロースかつ定食、特上ロースかつ定食、上ロースかつ＆ミニひれかつ定食はオモテ面をご覧ください〉

ひれかつ定食

※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
豚肉の中で最も柔らかく、希少な部位です。脂身はありませんが、濃厚かつジューシーな赤身を味わえます。

どろぶた［北海道・エルパソ豚牧場］	3,490円
シュベービッシュ ハル［北海道・エルパソ豚牧場］	5,490円
岩中豚〈雌豚限定〉［岩手県・北上 / 玉山農場］	2,590円
枝枯らし熟成 ふくしまLDマンガリッツァ［福島県・本宮ポーク］	4,490円
放牧デュロック純粋種（やまの華豚）［茨城県・方波見牧場］	5,490円
あわ雪ポーク〈雌豚限定〉［群馬県］	2,790円
ほそやのまる豚 Origin-L 純粋ランドレース［群馬県・ほそや農場］	3,190円
THEふくしまブラック［福島県・本宮ポーク］	5,490円
ちのふぁーむのLWD［山梨県・ちのふぁーむ］	3,490円
常陸の輝き［茨城県・山西牧場］	2,790円
セレ豚［静岡県・富士農場］	3,190円
LYB豚［静岡県・富士農場］	3,790円
天城黒豚［静岡県・金子畜産］	4,490円
伊豆の極［静岡県・金子畜産］	6,490円
伊豆の梅山豚50［静岡県・金子畜産］	6,490円
金子渉さんのプロタイプ DMMg［静岡県・金子畜産］	6,490円
伊勢あかりのぽーく［三重県・県立明野高校畜産専攻］	3,190円
諫美豚黒豚プレミアム［長崎県・土井農場］	4,490円
くるみとん［宮崎県・なかつファーム］	2,790円
渡邊バークシャー［鹿児島県・渡邊バークシャー牧場］	4,490円
幸福豚［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	3,190円
サドルバック［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	3,990円

ミニひれかつ（単品）

※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
ひれかつを少しだけ楽しみたい方のとんかつです。他の銘柄のロースやひれと組み合わせるのも楽しいです。

どろぶた［北海道・エルパソ豚牧場］	1,690円
シュベービッシュ ハル［北海道・エルパソ豚牧場］	2,690円
岩中豚〈雌豚限定〉［岩手県・北上 / 玉山農場］	1,290円
枝枯らし熟成 ふくしまLDマンガリッツァ［福島県・本宮ポーク］	2,290円
放牧デュロック純粋種（やまの華豚）［茨城県・方波見牧場］	2,690円
あわ雪ポーク〈雌豚限定〉［群馬県］	1,290円
ほそやのまる豚 Origin-L 純粋ランドレース［群馬県・ほそや農場］	1,590円
THEふくしまブラック［福島県・本宮ポーク］	2,690円
ちのふぁーむのLWD［山梨県・ちのふぁーむ］	1790円
常陸の輝き［茨城県・山西牧場］	1,290円
セレ豚［静岡県・富士農場］	1,490円
LYB豚［静岡県・富士農場］	1,890円
天城黒豚［静岡県・金子畜産］	2,290円
伊豆の極［静岡県・金子畜産］	3,290円
伊豆の梅山豚50［静岡県・金子畜産］	3,290円
金子渉さんのプロタイプ DMMg［静岡県・金子畜産］	3,290円
伊勢あかりのぽーく［三重県・県立明野高校畜産専攻］	1,490円
諫美豚黒豚プレミアム［長崎県・土井農場］	2,290円
くるみとん［宮崎県・なかつファーム］	1,290円
渡邊バークシャー［鹿児島県・渡邊バークシャー牧場］	2,290円
幸福豚［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	1,390円
サドルバック［鹿児島県・ふくどめ小牧場］	1,990円

銘柄豚礼賛！［四銘柄8品コース］ めぐり豚

日本全国各地で愛情たっぷりに育てられた、銘柄豚のとんかつをお楽しみいただきます。

● 4 銘柄コース料金
8,800円（税込、要予約）

ディナータイムのみ、19 時までのスタートで 90 分間のお席をご予約いただけます

コースには
キャベツ／ごはん／お味噌汁
香の物／デザート
がセットになっています

● 前菜

めぐり豚 1 巡目［北海道］
どろぶた のとんかつ
上ロース／ひれ
■ エルパソ牧場

めぐり豚 2 巡目［群馬県］
あわ雪ポーク のとんかつ
上ロース／ひれ
（2 巡目の銘柄は、当日の在庫次第で同等の銘柄に変更されます）

● トマトのジュレ

めぐり豚 3 巡目［静岡県］
天城黒豚 のとんかつ
上ロース／ひれ
■ 金子畜産
（3 巡目の銘柄は、当日の在庫次第で同等の銘柄に変更されます）

めぐり豚 4 巡目［鹿児島県］
サドルバック のとんかつ
上ロース／ひれ
■ ふくどめ小牧場
（4 巡目の銘柄は、当日の在庫次第で同等の銘柄に変更されます）

「幸せのメンチかつ」誕生！

■ 幸せのメンチかつ単品 350円
■ お持ち帰り用 4 個パック 1,200円

一口頬張れば幸せ MAX!! tonkatsu.jp 表参道で紹介している全銘柄のロース、ひれの端肉を丁寧にミンサーにかけています。特にロースは、あばら骨の間の最も旨みの凝縮した部位を利用していますので、美味しい豚の肉汁溢れる、この上ないジューシーなメンチかつに仕上がっています。一口頬張れば、絶対に忘れ得ない「幸せ感」を楽しめるメンチかつです。この機会に是非ご賞味ください。

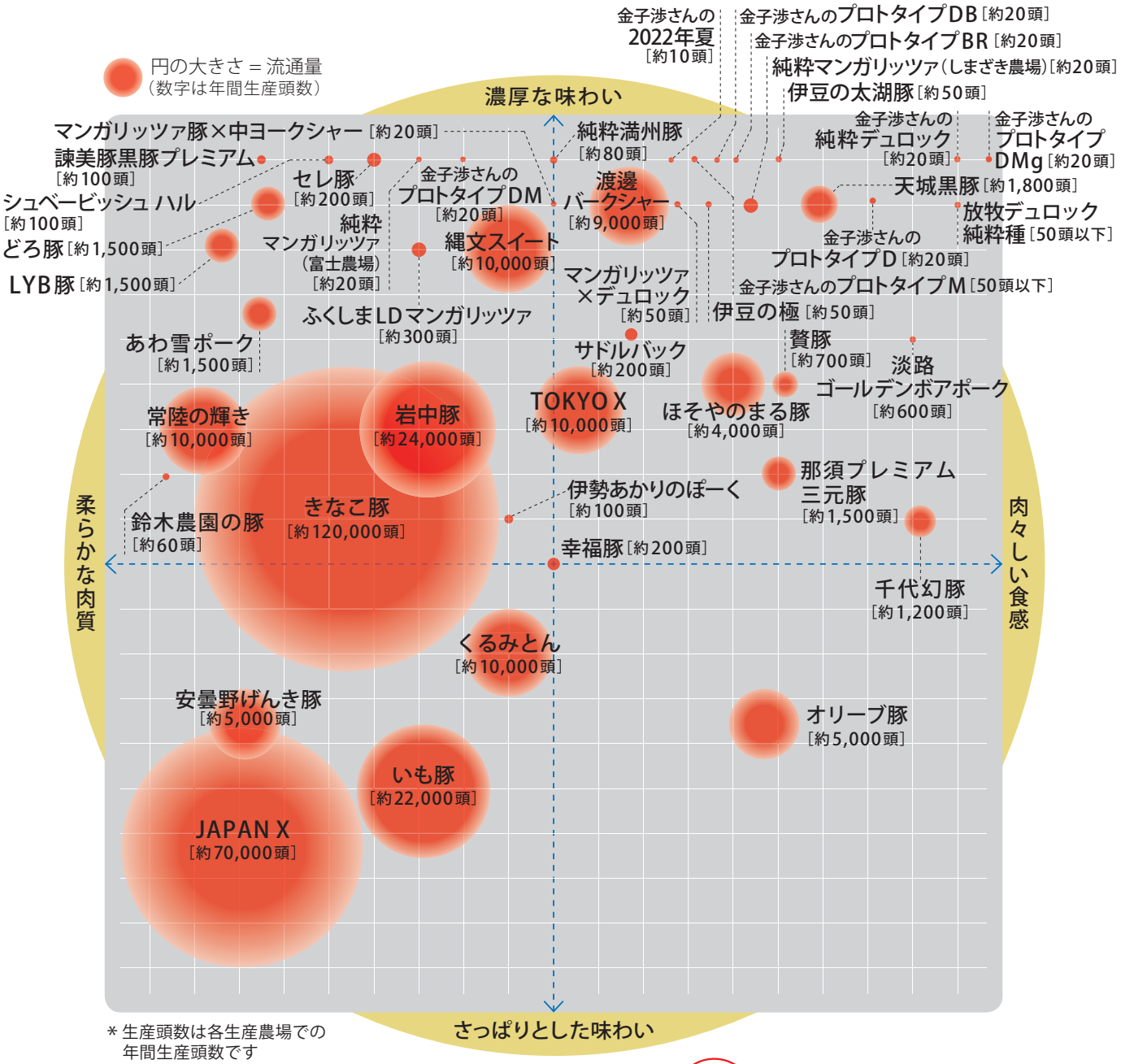
「新銘柄のご紹介」「銘柄豚の入荷状況」「とんかつをより美味しく楽しめるコラム」などを配信していきます。

LINE
友だち登録はこちらから
本日ご登録いただきますと
「幸せのメンチかつ」を 1 個プレゼント

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

tonkatsu.jpの紹介する銘柄豚のポジショニングマップ



＊生産頭数は各生産農場での
年間生産頭数です

「御豚印帖 2025 発刊！」
200部限定

お客様それぞれの
豚めぐりの記録に
お役立てください。

税込価格 **500**円
ソフトドリンク
サービスチケット付き

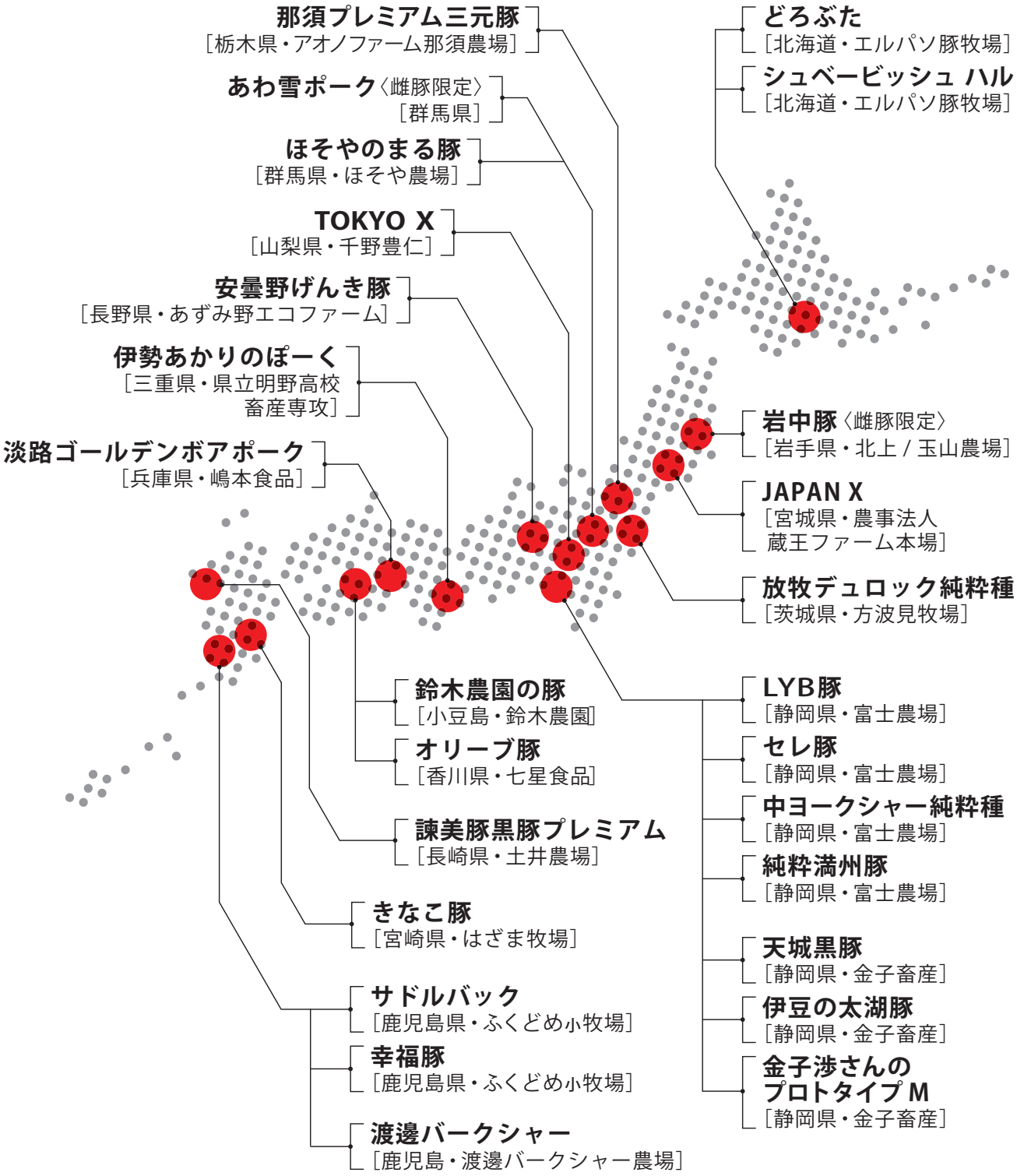
tonkatsu.jp

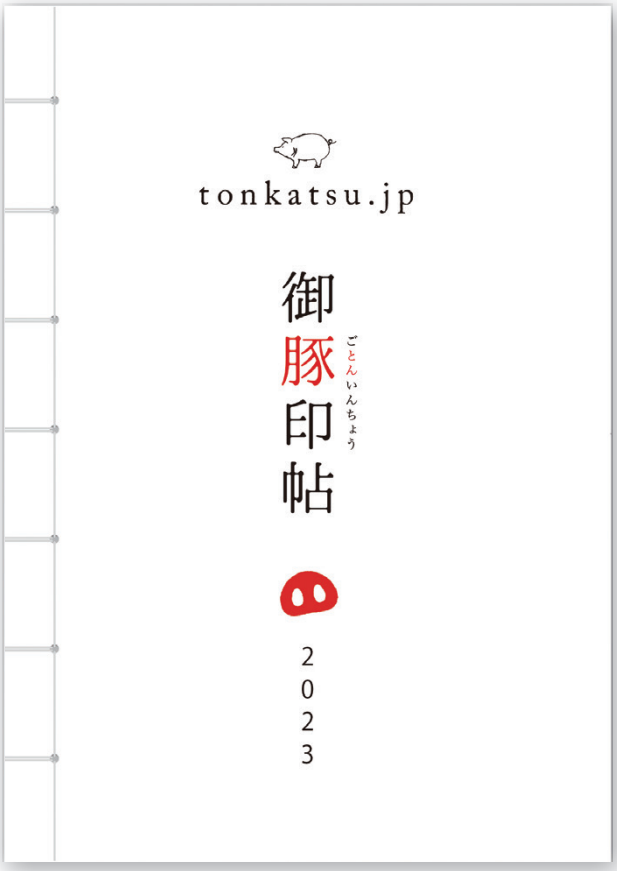
表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

tonkatsu.jpの旅する銘柄豚マップ



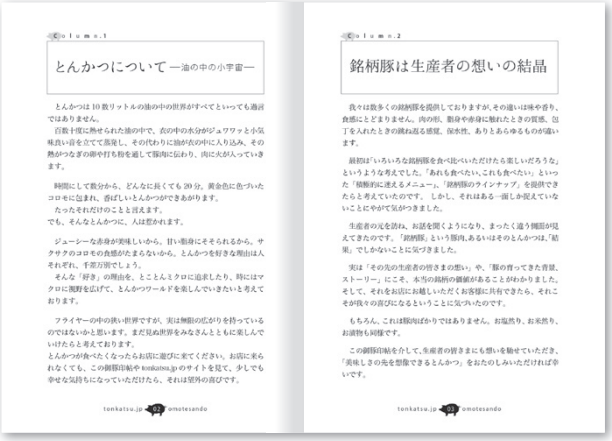


祝

「御豚印帖 2023 発刊!」

200部限定

お客様それぞれの
豚めぐりの記録に
お役立てください



Column.1

とんかつについて —油の中の小宇宙—

とんかつは10数リットルの油の中の世界がすべてといっても過言ではありません。

百数十度に熱せられた油の中で、衣の中の水分がジュワッと小気味良い音を立てて蒸発し、その代わりに油が衣の中に入り込み、その熱がつなぎの卵や打ち粉を通して豚肉に伝わり、肉に火が入っていきます。

時間にして数分から、どんなに長くても30分、黄金色に色づいたコロモに包まれ、香ばしいとんかつができあがります。

たったそれだけのことと言えます。

でも、そんなとんかつに、人は惹かれます。

ジューシーな赤身が美味しいから。甘い脂身にそそられるから。サクサクのコロモの食感がたまらないから。とんかつを好きな理由は人それぞれ、千差万別でしょう。

そんな「好き」の理由を、ととことんミクロに追求したり、時にはマクロに視野を広げて、とんかつワールドを楽しんでいきたいと考えております。

フライヤーの中の狭い世界ですが、実は無限の広がりを持っているのではないかと思います。まだ見ぬ世界をみなさんとともに楽しんでいけたらと考えております。

とんかつが食べたくなったらお店に遊びに来てください。お店に来られなくても、この銘豚印帖や tonkatsu.jp のサイトを見て、少しでも幸せな気持ちになっていただけたら、それは望外の喜びです。

tonkatsu.jp 06 omotesando

Column.2

銘柄豚は生産者の想いの結晶

食々は数多くの銘柄豚を提供しておりますが、その違いは味や香り、食感にとどまりません。肉の形、脂身や赤身に触れたときの質感、包丁を入れたときの跳ね返る感覚、保水性、ありとあらゆるものが違います。

最初は「いろいろな銘柄豚を食べ比べいただけたら楽しいだろうな」というような考えでした。「あれも食べたい、これも食べたい」といった「豚豚的に迷えるメニュー」、「銘柄豚のワインナップ」を提供できたらと考えていたのです。しかし、それはある一面しか捉えていないことにやがて気がつきました。

生産者の元を訪ね、お話を聞くようになり、まったく違う側面が見えてきたのです。「銘柄豚」という豚肉、あるいはそのとんかつは、「結果」でしかないことに気づきました。

実は「その先の生産者の皆さまの想い」や、「豚の育ってきた背景、ストーリー」にこそ、本当の銘柄の価値があることがわかりました。そして、それをお店にお越しいただくお客様に共有できたら、それこそが我々の喜びになるということに気づいたのです。

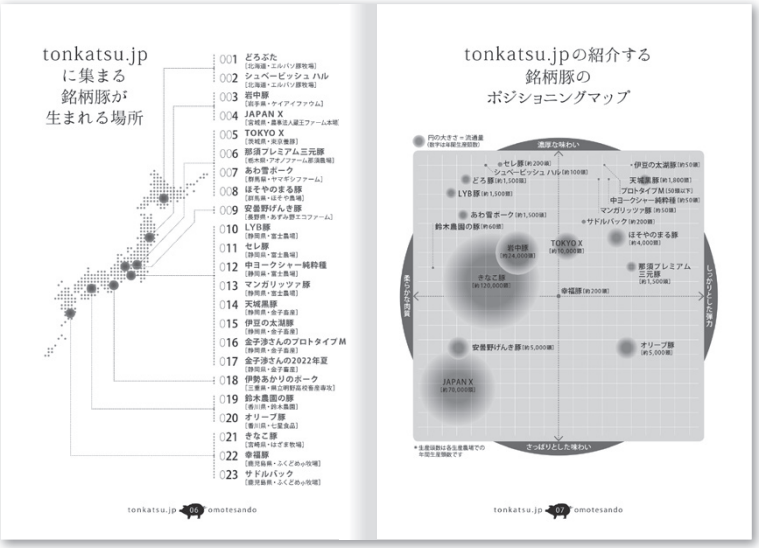
もちろん、これは豚肉ばかりではありません。お魚だり、お米だり、お野菜も同様です。

この銘豚印帖を介して、生産者の皆さまにも想いを動せていただき、「美味しさの先を想像できるとんかつ」をおたのしみいただければ幸いです。

tonkatsu.jp 07 omotesando

税込価格 **500円**

ソフトドリンク
サービスチケット付き



tonkatsu.jp に集まる銘柄豚が生まれる場所

001 どろぶた [北海道・エルパソ豚牧場]
002 シュペービッシュ ハル [北海道・エルパソ豚牧場]
003 岩中豚 [岩手県・ケイアイファクム]
004 JAPAN X [茨城県・農事法人緑王ファーム水戸]
005 TOKYO X [茨城県・米沢養豚]
006 那須プレミアム三元豚 [栃木県・ブタノファーム那須高原]
007 あわ雪ポーク [群馬県・ヤマボシファーム]
008 ほそやのまる豚 [群馬県・ほそや農場]
009 安曇野げんき豚 [長野県・あずみ野エコファーム]
010 LYB豚 [静岡県・富士農場]
011 セレ豚 [静岡県・富士農場]
012 中ヨークシャー純粋種 [静岡県・富士農場]
013 マンガリッツァ豚 [静岡県・富士農場]
014 天城黒豚 [静岡県・金子畜産]
015 伊豆の太潮豚 [静岡県・金子畜産]
016 金子渉さんのプロトタイプM [静岡県・金子畜産]
017 金子渉さんの2022年夏 [静岡県・金子畜産]
018 伊勢あかりのポーク [三重県・株式会社野呂牧畜産業改]
019 鈴木農園の豚 [香川県・鈴木農園]
020 オリーブ豚 [香川県・七宝食品]
021 きなこ豚 [宮崎県・はざま牧場]
022 幸福豚 [鹿児島県・ふくどめ牧場]
023 サドルバック [鹿児島県・ふくどめ牧場]

tonkatsu.jp 06 omotesando

tonkatsu.jpの紹介する銘柄豚のポジショニングマップ

tonkatsu.jp 07 omotesando

[**コラム**] に [**銘柄豚生産地MAP**] と
[**銘柄豚ポジショニングマップ**] そして [**御豚印貼付ページ**] など、
充実の44ページ。文庫本サイズなので持ち歩きもラクラク!

001 どろぶた
DOROBUTA
産地・生産地域 [北海道・エルパソ豚牧場]
生産者 ・早林英明
血統 ・ケンボロー、ケンボロー×シュペービッシュ・ハル
年間生産頭数 約1,500頭
紹介 ・十勝の広大で放牧されて育った幸せな豚。甘さに満ち溢れている。

002 シュペービッシュ ハル
SCHWABISCH HALL
産地・生産地域 [北海道・エルパソ豚牧場]
生産者 ・早林英明
血統 ・シュペービッシュ・ハル純粋種
年間生産頭数 約100頭
紹介 ・どろぶたの美味しさとともに登場豚。ドイツ産で数少ない貴重な一品。

食した豚肉の日付 / MEMO
ロース 20 / /
リブロース 20 / /
ひれ 20 / /

tonkatsu.jp 08 omotesando

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

DRINK

ビール （小瓶 334ml）

アサヒスーパードライ	750円
サッポロ　エビス	750円

ハイボール

知多ハイボール	950円

ワイン

グラスワイン（赤・白）	各1,200円

ハーフボトル・フルボトルについてはスタッフにお尋ねください

焼酎・日本酒

スタッフにお尋ねください

ノンアルコール

アサヒ ZERO	550円

ソフトドリンク

ウィルキンソンジンジャーエール（辛口）	450円
コーラ	450円
ジャスミンティ	450円
果汁100%ジュース	450円
黒烏龍茶	550円

「**新銘柄のご紹介**」
「**銘柄豚の入荷状況**」
「**とんかつをより美味しく楽しめるコラム**」などを配信していきます。

LINE

友だち登録はこちらから

本日ご登録いただきますと

- **ジャスミンティ**
- **スパークリングウォーター**
- **果汁100%ジュース**

のいずれかをプレゼント！

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

銘柄豚礼賛！［四銘柄8品コース］

めぐり豚

日本全国各地で愛情たっぷりに育てられた、
銘柄豚のとんかつをお楽しみいただきます。

前菜

めぐり豚 1 巡目
どろぶた［北海道・エルパソ牧場］のとんかつ
上ロース／ひれ

めぐり豚 2 巡目
あわ雪ポーク［群馬県］のとんかつ
（または、安曇野げんき豚・きなこ豚・オリーブ豚。銘柄は当日の在庫次第となります）
上ロース／ひれ

トマトのジュレ

めぐり豚 3 巡目
天城黒豚［静岡県・金子畜産］のとんかつ
（または、サドルバック・太湖豚・TOKYO X など。銘柄は当日の在庫次第となります）
上ロース／ひれ

めぐり豚 4 巡目
サドルバック［鹿児島県・ふくどめ小牧場］のとんかつ
（または、天城黒豚・太湖豚・TOKYO X など。銘柄は当日の在庫次第となります）
上ロース／ひれ

キャベツ／ごはん／お味噌汁
香の物／デザート

コース料金 8,800円（税込・要予約）
ディナータイムのみ、19時までのスタートで90分間のお席をご予約いただけます

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

エルパソ豚牧場・北海道｜**どろぶた・シュベービッシュハル**

幸せを約束された豚

「どろぶた」たちは広々とした十勝の丘の上に放たれ、その名の通り泥にまみれ、ある豚は元気にじゃれあい、ある豚は水たまりに半身を沈めて気持ちよさそうに昼寝をしています。元来、豚はとてもキレイ好きです。人間の感覚からすると、「どろまみれ」は汚いイメージかもしれませんが、豚にしてみれば大自然に溶け込み、生物本来の姿な訳で、それはそれは幸せそうな表情をしています。一方で日本では９割以上の豚が、狭いゲージの中で出荷までの一生を暮らします。

牧場の平林代表は若い頃に米国で農業研修を受けた際に、日本の豚の幸せについて、疑問を持たれました。その答えが今の放牧スタイルだそうです。とは言え、平林代表は取材などを受けると良く言われるそうです、「きれい事を言っても最後は殺すんでしょう？」と。

平林代表は、豚と固い契りを交わしているそうです。「豚は人間からしてみれば『家畜』であるのが一般的です。でも私たちの牧場に生まれてきた豚とは、生まれたその日に約束を交わすんです。家畜だから命の期限はある。でも今日からは、我々は人間と家畜の関係でなく、共生者だ。その日が来るまでの幸せは、私が約束する」と。

どろぶたは、きれいな水を飲み、そしてどろも食べるのです。実はその土の中に含まれるミネラルも美味しさの秘密だそうです。飼料もスチームポテトや規格外となってしまった小麦など、北海道の大自然そのもの。のびのび育ったどろぶたはオレイン酸が豊富で甘味とクセののない香りで舌触りもとても滑らか。どろぶたは、シュベービッシュハルを掛け合わせ豚ですが、シュベービッシュハルの原種の美味しさはさらに突出します。幸せな豚を、美味しくみなさまに召し上がっていただくのがtonkatsu.jpの使命です。

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

北海道

エルパソ
豚牧場

［どろぶた］

北海道の大自然の中を、放牧されて
ストレスフリーに育った豚。
幸せを約束された豚は、肉質にも現れています。
自然な甘みとしっかりした赤身のバランス、
tonkatsu.jp の看板とんかつです。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		4,690円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,690円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

北海道

エルパソ
豚牧場

［シュベービッシュ ハル］

豚王国のドイツでも希少でその美味しさを認められた
シュベービッシュ ハルの原種。
どろぶた同様に、北海道の大自然の中で
幸せを約束された豚。エルパソファーム代表の
平林氏のこだわりが凝縮しています。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	5,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	6,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	5,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,390円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

岩手県

ケイアイ
ファウム

［岩中（いわちゅう）豚〈雌豚限定〉］

東京食肉市場で銘柄豚認定第１号の「岩中豚」。
味・食感共に優れ、美味しい銘柄豚の代名詞と言っても
過言ではないほど、銘柄豚の大先輩的存在です。
tonkatsu.jpでは、その岩中豚を雌豚限定で入荷しています。
豚肉は雄と雌で微妙ながらも肉質に違いがあり、雄の豚肉は、
脂がからっと乾いていて、サシが良く入ります。
一方、雌の豚肉は皮下脂肪が多く、赤身の肉質がきめ細かく
柔らかいのが特徴です。本当にわずかですが、
とんかつには雌豚が向いているという想いで揚げています。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	1,890円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,290円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	2,790円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,590円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,390円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり１回まで無料。
ごはん２回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

宮城県

しまざき農場

［枝枯らし熟成 純粋マンガリッツァ］

ハンガリーの国宝でもある「マンガリッツァ豚」。
その大きな特徴である、蕩けるような脂身、濃い赤身の味。
さらに枝肉の状態で 2 週間熟成しているので、
その良さがより増幅されています。またしっかりした肉質も
柔らかくなり、芳醇な赤身をお楽しいただけます！

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	5,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	6,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	5,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,690円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

宮城県

農事法人
蔵王ファーム
本場

［JAPAN X］

2011 年の東日本大震災からの復興を機に、
宮城県から日本の食の美味しさを発信していこうと
発表された「JAPAN X」。宮城蔵王山麓の豊かな自然環境、
美味しい水で育った WLD 三元豚です。
一般的な LWD でなく、WLD とすることで、
脂身がさらにスッキリとして芳醇ながらさっぱりと
召し上がっていただける豚肉に仕上がっています。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	2,290円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,590円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,990円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		4,190円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,390円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

本宮ポーク・福島県｜**ふくしまLDマンガリッツァ**

人がつなぐ豚との縁、豚がつなぐ人との縁

「LDマンガリッツァ」は、ランドレースとデュロックの母豚に、ハンガリーの国宝種マンガリッツァを掛け合わせた希少な豚です。濃厚な赤身、やわらかな食感、とろける脂身。その肉質はマンガリッツァ種に由来し、日本でこの血統を受け継ぐ生産者はわずかしかいません。

福島県・安達太良山の麓、豊かな自然に囲まれた地で三代にわたり養豚を営む「本宮ポーク」。三代目・伊藤徳芳さんは「効率よりもおいしい豚を」という信念のもと、従来のLDB（三元豚）でも200日以上かけて丁寧に肥育してきました。短期肥育が主流の中、手間と時間を惜しまない姿勢が、確かな味を生み出してきたのです。しかしコロナ禍で業界競争が一段と厳しくなり、徳芳さんはさらなる差別化を決意します。「マンガリッツァに掛けてみるしかない」。かつて宮城県のしまざき農場から声をかけられていた希少種に挑戦することを選びました。生育は遅く、200日を過ぎても大きくならず反対の声もありましたが、「失敗したら自分たちで食べればいい」と腹をくくりました。240日を超えて出荷できる大きさに育った豚を試食した瞬間、その脂の甘みに驚かされたといいます。「これなら、いける」と確信し、以後は東北産のお米を飼料に加えるなど改良を重ね、福島での販売を経て東京への出荷も始まりました。

本宮ポークの農場には、伊藤さんやご家族、スタッフの笑顔が絶えません。その穏やかな空気は豚たちにも伝わり、豚たちは健やかに育ち、その命をいただく私たちまで元気にしてくれます。

人がつなぐ豚との縁、豚がつなぐ人との縁。「ふくしまLDマンガリッツァ」は、そんな温かな絆から生まれた物語です。どうぞその一皿から、伊藤さんの想いと福島の風土を感じてください。

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「とんかつ道コラム ふくしまLDマンガリッツァ編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

福島県

本宮ファーム

［枝枯らし熟成 ふくしまLDマンガリッツァ］

創業70年、LDB三元豚で実績を残されてきた本宮ポーク。
その三代目伊藤さんが独自の配合でさらなる高みを目指したのが
LD×マンガリッツァ。ハンガリーの国宝でもある「マンガリッツァ豚」を
最後に配合、蕩けるような脂身、さらに東北産の美味しいお米を
餌に取り入れ、安達太良山系の澄んだお水によって、
濃い赤身の味甘い香りが際立つ仕上がりとなっています。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約180g）	4,490円
特上ロースかつ定食	（約230g）	5,490円
ひれかつ定食	（約130g）	4,490円
上ロース（約180g）**&ミニひれ**（単品65g）**定食**		5,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品65gを除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり1回まで無料。
ごはん2回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは300円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

山梨県
千野豊仁

［TOKYO X］

今や高級銘柄豚の代名詞となった、みなさまご存じのTOKYO X。
「北京黒豚」に「バークシャー」という肉の味に優れる品種に、
サシがよく入るデュロックを掛け合わせた
「Beijing × B × D」という血統。肉質は「脂肪の甘みとうま味」
「濃厚な味の赤身にサシ」「厚い背脂肪」「脂肪の低い融点」と
美味しいとんかつのために開発されたかのようなTOKYO X。
「やわらかさ」「旨味・コク」「噛みごごち」「香り・風味」
すべてに優れた銘柄豚のエリートです。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	2,790円
上ロースかつ定食	（約 180g）	3,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	4,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,990円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,490円

■

ミニひれかつ／単品	（65g）	1,990円

●

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

●

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

茨城県

方波見牧場

［放牧デュロック純粋種 やまの華豚］

料理には「味」「香り」といったフレーバー、
いわば化学的な美味しさと、「食感」というテクスチャー、
つまり物理的な美味しさから成り立ち、
それはとんかつにおいても同様です。
「やまの華豚」はフレーバーはもちろんのこと、サクサクとした
独特として、抜群に美味しい食感をお楽しみいただけます。
それは「デュロック純粋種」という血統と、そのポテンシャルを
最大限に発揮すべく研究を重ねる方波見さん父子の
これまでの努力の結晶なのです。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	5,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	6,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	5,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,690円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

栃木県

アオノファーム
那須農場

［那須プレミアム三元豚］

那須の大自然に抱かれながら育てられた那須プレミアム三元豚は、一般的な LWD とは異なり、LDB の三元豚です。生産性や効率性よりも美味しさを追求するため、最後にB（バークシャー）を掛け合わされ、うま味の濃い赤身と甘い脂身に仕上がっています。また「アニマルウェルフェア」の考え方を積極的に取り入れられたアオノファームで育ち、「エコフィード」など自然にも優しい飼料を利用した、時代の最先端を行く豚なのです。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	1,890円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,190円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	2,690円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,190円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,190円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

群馬県

［あわ雪ポーク〈雌豚限定〉］

日本の豚の 8 割以上が LWD という血統構成ですが、
このあわ雪ポークは「チャイナジャパン」という珍しい原種です。
その最大の特徴は、その香りの良さにあります。
うま味に満ちた赤身、口溶けの良い脂身と
非常にバランスに優れた豚肉です。その血統を背景に、
榛名山麓の美味しい水と空気に恵まれた環境で育った
あわ雪ポークは、とんかつにしても
大変美味しく召し上がっていただけます。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	2,090円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,190円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,790円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,690円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

群馬県

有限会社
ほそや

［ほそやのまる豚］

なにごとも「豚本位」に育てられた「ほそやのまる豚」。
榛名山脈のミネラル分の多い伏流水、マイロや麦類を中心とした
こだわりの餌が、甘い脂身と旨みが凝縮して、
弾力のある赤身に結実しています。
細谷さんの 30 年以上の努力の結晶を是非お試しください。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	2,090円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,190円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,790円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,690円

■

ミニひれかつ／単品	（65g）	1,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

千葉県

旭食肉
協同組合

［いも豚］

その名の通り、「いも豚」はサツマイモを中心としたイモ類を、
たくさん食べて育った豚です。一般的に中心となる飼料として
与えられるトウモロコシに比べて、良質なデンプン質が多く
含まれるため、甘い脂身コクのある赤身になるのが特徴です。
飼料メーカーの中部飼料（株）と共同で開発され、
美味しくなる秘訣がギュッと詰まった豚肉をお楽しみください。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	1,890円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,290円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	2,790円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,590円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,390円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

千葉県

旭食肉
協同組合

［いも豚］

その名の通り、「いも豚」はサツマイモを中心としたイモ類を、
たくさん食べて育った豚です。一般的に中心となる飼料として
与えられるトウモロコシに比べて、良質なデンプン質が多く
含まれるため、甘い脂身コクのある赤身になるのが特徴です。
飼料メーカーの中部飼料（株）と共同で開発され、
美味しくなる秘訣がギュッと詰まった豚肉をお楽しみください。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	1,890円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,290円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	2,790円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,590円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,390円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

あずみ野エコファーム・長野県｜**安曇野げんき豚**

清らかに瑞々しい豚

あずみ野エコファームは、長野県大町市北アルプスの麓にあります。近くにみなさんがご存じの天然水のミネラルウォーターの工場があるほど、空気が澄み、それはそれは気持ちの良い自然の中で、その豚たちは育っています。

「銘水のあるところに銘豚あり」。これはtonkatsu.jpの美味しい豚探しの大原則です。清らかでミネラル豊富な水を飲んで育った安曇野げんき豚は、その例に漏れず、雑味と臭みのない豚なのですが、美味しさの秘密はそれだけではありません。

安曇野げんき豚は、美味しい水とともに乳酸発酵飼料を餌として育っています。「エコフィード」というこの乳酸発酵飼料は、スーパーやデパートで売れ残った食品、いわゆる食品残渣・余剰食品（食べ残しは含まれておりません）を発酵処理してできた豚専用の餌です。これを食べて育った豚は一般の餌を食べて育った豚に比べてオレイン酸が多く含まれ、コレステロール値も少なくなるのです。肉質がヘルシーに仕上がり、脂身の融点が低いので甘くとろけるような美味しさとなるのです。

日本は食品ロス大国と言われています。そのうち、食べ残しは3割程度と言われ、それと同じほどの割合が未利用の食材と推定されています。30代前半という若さで、研究熱心に養豚に取り組まれている川上弾専務は、エコフィードを利用するばかりでなく、豚糞から堆肥を製造しています。畑の土壌を豊かにして美味しい野菜・果物づくりにも貢献、未来につながるお仕事をされています。

信州安曇野の銘水で育ったみずみずしいげんき豚。これをジューシーなとんかつに仕上げるには、他のとんかつと比して、実は難易度が高いのです。そんな背景を知っていただくと、とんかつを揚げるのを見ていただくのもまた一興ではないでしょうか（笑）？

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

長野県

あずみ野
エコファーム

［安曇野げんき豚］

信州安曇野の清らかな水で育った、
甘くとろけるような脂身、赤身のうま味が特徴の豚です。
余剰食品を再利用したエコフィードシステムを活用、
サステイナブルなとんかつです。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	1,890円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,190円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	2,690円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,190円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,190円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

長野県

岡本養豚

［千代の千里豚］

長野県飯田市千代地区で養豚を始めてからおよそ 50 年。
岡本養豚では、創業者の岡本睦美さんの意志を継いで
中ヨークシャーを中心とした豚づくりが進められています。
千代の千里豚は「中ヨーク」に「デュロック」を掛け合わせた二元豚。
中ヨークの旨み溢れる濃厚な味わいに、
デュロックに肉質の良さが加わり、蕩けそうな甘みと
柔らかな食感をお楽しみいただけます。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	4,890円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,990円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,990円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

長野県

岡本養豚

［千代幻豚］

長野県飯田市千代地区で養豚を始めてからおよそ50年。
岡本養豚を代表する銘柄「千代幻豚」。
平成初期には、国内に7頭しかいなくなってしまった、
まさに「幻」の豚、中ヨークシャー。これに大ヨークシャー、
デュロックを掛け合わせた三元豚が千代元豚。赤身、脂肪、
どちらも上質なとてもバランスの取れた銘柄です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

金子畜産・静岡県　｜**天城黒豚・伊豆の太湖豚**

美しい豚は旨い

「豚肉の出来に納得できないから出荷できない」。天城黒豚を育てる金子畜産の社長、金子渉氏は決して妥協を許しません。手塩にかけて育ててきた豚であっても、その肉質に納得できない場合は商品にしないほど、金子さんは天城黒豚の品質に誇りをかけて飼育されています。

金子さんは株式会社金子畜産の四代目として豚肉の流通に携わってこられましたが、自身の手で養豚を始められたのは2015年のことでした。長年取引のあった養豚場が廃業することになり、自身が経営を引き継ぎ「日本一美味しい豚肉」をつくるチャレンジに取り組まれたのです。

「黒豚」とは、純粋なバークシャー種であってはじめて、その名を名乗れます。もともと肉質の優れた血統ではあるのですが、そのポテンシャルを最大限に引き出すために、金子さんはとにかく飼料にこだわります。一般的に、出荷の前の２ヶ月程度に与える飼料が、豚肉の美味しさに大きく影響を与えると言われるのですが、生後間もない時期からエサにこだわられています。成長ステージにあわせて飼料を変えているのですが、その内容も日進月歩。飼料メーカーに配合を逆提案して、結果をフィードバック。そのサイクルを繰り返しているのですから、「天城黒豚」の美味しさが特筆ものなのは当然の帰結と言えます。

「ウチの豚の脂身は白いでしょ？」金子さんは、自信たっぷりにそう問いかけます。通常の豚肉の脂身は少しピンクがかっていることが多いのですが、「天城黒豚」の脂身は雪のように真っ白な脂身です。その特徴はロースやリブロースに現れているのですが、そうして育てられた天城黒豚の「ひれ」の旨みの凝縮具合は、筆舌に尽くしがたいほどです。是非とも一度はお試しいただきたい銘柄です。

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

［天城黒豚］

美味しい豚のためには一切の妥協を許さない。
「純粋バークシャー種」の良さを引き出すため、
飼料にもこだわり、常にベストを目指しています。
透き通るような真っ白な脂身。うま味に満ちた赤身。
とんかつマニアなら味わわずにはいられません。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

［伊豆の極］

金子渉さんのプロトタイプ M の進化形。
金子渉さんのベースである天城黒豚に、
梅山豚、マンガリッツァを掛け合わせた「伊豆の極」。
豚に与える餌も日々、PDCA を繰り返して味わいの向上は
とどまるところを知らない。
濃い赤身に、口から溢れんばかりの蕩ける脂身、
是非ともお試しいただきたい銘柄です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	5,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	6,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

［伊豆の太湖豚］

養豚家 金子渉氏のひとつの完成形である「天城黒豚」をベースに、
梅山豚を 2 回掛け合わせ、「天城黒豚 25%、梅山豚 75%」の
血を持つ「伊豆の太湖豚（たいふうとん）」。
豚肉の美味しさを突き詰めると「いかに脂身を美味しく出来るか」
という問いにたどり着くのですが、太湖豚はまさにその答えと
言っても過言ではありません。口の中でとろける脂身、
その甘みとうま味を味わってみてはいかがでしょうか？

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食（約 180g）…… 7,990円

特上ロースかつ定食（約 230g）…… 9,490円

ひれかつ定食（約 130g）…… 6,990円

上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食** …… 9,490円

■

ミニひれかつ／単品（65g）…… 3,490円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

［金子渉さんのプロトタイプM］

日々、さらなる美味しい豚肉をめざして、
研究に取り組む金子渉さんのプロトタイプです。
天城黒豚をベースに、マンガリッツァの血を持つ種豚を
掛け合わせられてつくられています。
ハンガリーの国宝に指定されるほど貴重なマンガリッツァを
掛け合わされた豚は、赤身は天城黒豚よりも濃厚、
脂の融点も非常に低いのが特徴です。
是非一度ご賞味ください。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

［金子渉さんの2022年夏］

養豚家、金子渉さんはさらなる上質な豚肉を
日々求めていらっしゃいます。
そのなかで、2022年夏に完成をみた新作は、「天城黒豚」×「梅山豚」×「梅山豚」×「天城黒豚（ロイヤルサファイア）」です。
つまり「伊豆の太湖豚」×「天城黒豚ロイヤルサファイア」と
いうわけです。この時点でどこまで美味しくなっていくのだろうと
想像力をかき立てられるわけです。
濃厚な赤身に、溶けてあふれ出る脂、絶品です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

［金子渉さんのプロトタイプBR］

金子渉氏の「天城黒豚」をベースとした研究作品のひとつで、
血統構成は**BMBR**。1代目、3代目の「**B**」はバークシャー、
「**M**」は梅山豚。4代目もバークシャーなのですが、
その中でも特に優れた血統の「ロイヤルサファイア」がかけられています。
「伊豆の太湖豚」が「**BMMM**」、「プロトタイプM」が
「**BMMg**（マンガリッツァ）」、「2022年夏」が「**BMMB**」。
これまでの作品から「プロトタイプBR」がどのような味わいとなるか
想像しながらとんかつを楽しむのも、
マニアの楽しみ方のひとつかもしれません。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約180g）	4,990円
特上ロースかつ定食	（約230g）	5,990円
ひれかつ定食	（約130g）	4,490円
上ロース（約180g）**&ミニひれ**（単品65g）**定食**		6,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品65gを除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり1回まで無料。
ごはん2回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは300円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

［金子渉さんのプロトタイプDMg］

tonkatsu.jp でご紹介する金子渉さん通算 10 銘柄目は、
「デュロック」×「マンガリッツァ」。
デュロックは、赤身の旨みと肉々しい食感が特徴。
対してマンガリッツァは蕩ける脂身に
密でらせん状の筋繊維からくる独特の食感が秀でる。
その掛け合わせは、金子さん特有の溶けてなくなる脂身に、
前歯を跳ね返すほどの肉々しい食感が最大の特徴です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

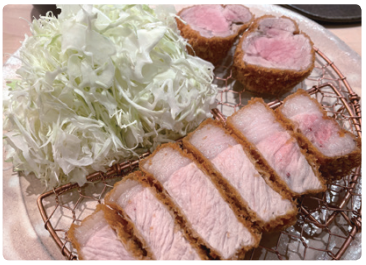
全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

富士農場・静岡県　|**LYB豚・セレ豚**

「日本の豚博士」による傑作

「LYB豚」は「エルワイビーぶた」「ルイビぶた」と読み、「ルイビトン」とは読みません（笑）。正確には大人の事情により読めません（苦笑）。「セレ豚」は「セレぶた」ではなく「せれブー」と読みます。

と、洒落っ気たっぷりのネーミングです。ウケを狙ったマーケティング先行の銘柄豚かというと、とんでもない！実のところは、豚の美味しさを追求して緻密に計算され尽くされた配合による豚なのです。



この豚を生産されている方こそ、日本の養豚業界の第一人者、富士農場サービスの桑原先生です。養豚業界では、桑原さんのことを知らない方は居ないといっても過言ではありません。世界の六大品種「ランドレース（L）」「大ヨークシャー（W）」「中ヨークシャー（Y）」「バークシャー（B）」「デュロック（D）」「ハンプーシャー（H）」全ての品種が揃っているのは、世界でも桑原さんの農場だけということからもそのすごさは分かるかと思います。

桑原先生は「豚の美味しさは血統で半分以上が決まる」という想いから、さまざまな血統の品種開発に取り組まれています。先ほどの六大品種だけでなく、ハンガリーの国宝「マンガリッツァ種」や中国の「民豚」、これらを掛け合わせた血統、さらには純粋種などを生産、まさに「日本の豚博士」的存在です。

「LYB」の「Y」は中ヨークシャー。抜きん出た美味しさながら生産性が低いため、現代の日本ではほぼ淘汰されてしまっていますが、美味しさを追求する桑原さんが「Y」の美味しさを豚肉好きに伝えようと生産されたのが「LYB豚」なのです。甘さに満ちた女性的な「LYB」とは対照的な「セレ豚」は、男性的な濃厚な赤身が特徴で、脂身の融点はなんと30℃。一口ほおばればあっという間に溶けてしまいます。

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

富士農場

［LYB豚］

「ルイビ〇ン」でなく「ルイビぶた」と呼びますが（笑）、
面白いネーミングとは裏腹に真面目に美味しさを追求されて
育った豚です。「**L**（ランドレース）」「**Y**（中ヨークシャー）」
「**B**（バークシャー）」で構成されているので「LYB」。
とても美味しいのに、現代日本では生産性の低さから
ほぼ淘汰されてしまった「**Y**」が重要ファクターです。
甘さに満ち、とてもしっとりした「**LYB** 豚」は
一度食べれば、虜にされてしまうでしょう。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,190円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,790円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,190円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		4,390円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,490円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県
富士農場

［セレ豚］

満州で戦前から伝わる希少品種「民豚」にランドレースや
大ヨークシャーを掛け合わせてできた豚が
「セレ豚」（せれブー）です。こちらもネーミングから来る
イメージとは裏腹に、とても男性的でパンチの強い濃厚な味が
特徴です。そしてもう一つの特徴が脂身の融点の低さ。
LYB、Y 純種ですら融点が 32℃なのに対して、
セレ豚の融点は 30℃。
とろけるようなうま味をぜひお楽しみください。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,190円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,790円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,190円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		4,390円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,490円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

富士農場

［マンガリッツァ×デュロック］

ハンガリーの国宝でもある「マンガリッツァ豚」。
長毛でクルクルの栗毛からすると、羊のようでもあります。
しかしながら、その味わいは濃厚で、そのきめはとても細やかです。
デュロックとの掛け合わせのため旨みがさらに濃く、
肉々しい食感をお楽しみ多抱けます。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	4,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,990円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,990円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県
富士農場

［マンガリッツァ×中ヨークシャー］

ハンガリーの国宝でもある「マンガリッツァ豚」。
濃厚な味わいで、そのきめはとても細やかなのですが、
複雑な繊維となりがちです。
それを中ヨークシャーの血が入ることで、素直な繊維質となり、
柔らかく芳醇な赤身をお楽しいただけます！
多様な血統を保持されている桑原先生ならではの作品です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	4,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,990円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,990円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

富士農場

［純粋中ヨークシャー］

甘さに満ちて香り高い脂身、濃厚で芳醇な赤身ながら、
その生産性の低さから現代日本ではほぼ淘汰されてしまっている
血統が、「中ヨークシャー種」なのです。
美味しい豚づくりには欠かせない「Y」「中ヨークシャー」、
その純粋種の数は本当に希少です。
お試しいただける機会は、決して見逃せません。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

富士農場

［純粋満州豚］

「満州豚」は戦前に、時の宰相、東条英機の手により中国から
導入されました。脂身の融点がとても低く（とろけるような脂身）、
赤身の色も味も濃厚でとても良質の銘柄です。
ところが、歩留まりが悪いなど、今日の養豚においては
致命的な欠点を有し、淘汰されそうなところ、
その血を絶やしてはなるまいと「日本の豚博士」桑原先生が、
その血を大切に紡いでいます。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

兵庫県

嶋本食品

[淡路ゴールデンボアポーク]

「猪」「黒豚（バークシャー）」「デュロック」
「ゴールデン神出（猪豚）」からなる四元豚配合の
「淡路ゴールデンボアポーク」。
黒豚の旨み、デュロックの食感に、猪・ゴールデン神出からは
非常に深い滋味が加わり、しみじみとした美味しさを
お楽しみいただけます。非常に肉々しい食感でありながら
固さはまったくなく、その食感までもが味わい深い銘柄です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	4,890円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,990円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,990円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

香川県

七星食品

［オリーブ豚］

瀬戸内海の日光をたっぷり浴びて栽培されたオリーブ。
それを餌に与えられた「オリーブ豚」はオレイン酸、
フルクトースを多く含み、さっぱりとした脂のうま味が特徴。
アニマルウェルフェアも意識されて育った
ストレスフリーで幸せな豚です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	1,990円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	2,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,690円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,690円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp
表参道

旅するとんかつ
今日はどこの豚を巡りましょうか？

香川県

鈴木農園

［鈴木農園の豚］

小豆島の丘陵地帯で放牧されて育っている豚です。
農家で集荷されなかった野菜や、
小豆島の伝統産業である素麺で使われなかった食品残渣、
時にはオリーブのおこぼれなども飼料として育っています。
「島の中でも循環できるサイクルを」という想いで
鈴木博子さんがほぼお一人で育てられ、
月の出荷は 4 頭、多くても 5 頭。
tonkatsu.jpでご紹介できる時もわずかですが、
豚本来の味をお楽しみください。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	2,290円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,590円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		4,190円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

はざま牧場・宮崎県｜**きなこ豚**

きな粉の甘い風味を楽しめる豚

宮崎空港から車で約１時間、霧島連山の豊かな大自然に囲まれた都城市に「はざま牧場」はあります。宮崎県は豚の生産量が全国第２位（ちなみに第１位は鹿児島県、第３位が北海道、群馬県、千葉県と続きます）、畜産業がとても盛んな県です。

「美味しい餌を食べて健康に育った豚は、やはり美味しい」。これも美味しい豚に共通している法則だと思います。「きなこ豚」はその名の通り、「きなこ」を配合された飼料で育っています。きなこは、大豆を煎って皮を剥き、挽いた粉です。大豆まるごとの栄養が含まれていますので、良質な植物性タンパク質が豊富ですので、その肉は赤身はまろやかさに、脂身は甘みに溢れた肉質になるのです。目を閉じて召し上がっていただくと、どことなく「きな粉」の甘みが感じられるのではないでしょうか？ tonkatsu.jpでは大豆の白絞油とラードを揚げ油にしておりますので、そういう意味でも相性抜群の豚なのです。

またきなこ豚は、きな粉のみならず「芋けんぴ」の切れ端などを活用した餌も食べて育っています。人間が食べてとても美味しい「芋けんぴ」ですから、きっと豚さんもおいしく食べているのでしょう。こういった余剰食品（食べ残しは含まれておりません）も活用されているので、地球にも優しい豚さんです。

はざま牧場では、養豚の過程から有機肥料を生産。完熟有機肥料は地域の農地に還元され、「強い土づくり、減化学肥料、減農薬」で安全で美味しい農産物をつくる「循環型農業」を実践されています。まさに未来につながる畜産業を営まれているのです。そんな「はざま牧場」のきなこ豚は、きれいなおがくずが敷かれた豚舎で気持ちよさそうに育っています。

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

宮崎県

はざま牧場

［きなこ豚］

「きなこ豚」はその名の通り、
栄養価の高い「きなこ」を飼料と育っています。
まろやかさと甘みのある肉質が特徴です。
芋けんぴの端材なども飼料としており、
地球に優しい豚でもあります。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	1,890円
上ロースかつ定食	（約 180g）	2,190円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	2,690円
ひれかつ定食	（約 130g）	2,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		3,190円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,190円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

長崎県

土井農場

［諫美豚黒豚プレミアム］

諫美豚黒豚プレミアムは、特Aにもランクされる長崎県の米「にこまる」を食べて育ったバークシャー種です。
生産者の土井さんは、この「にこまる」を養豚から生成された堆肥で育て、そのお米を豚の餌にする。地球にも社会にも優しい、日本の伝統に基づく循環型農業で育てられているのです。
柔らかな赤身、甘みに満ちた脂身、ふくよかな香りに満ちた諫美豚は、とんかつにもってこいの品種です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,490円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,990円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

渡邊
バークシャー
牧場

［渡邊バークシャー］

鹿児島黒豚の原点にして、頂点！
「黒豚」は「バークシャー」という品種の純粋種であって
はじめて、「黒豚」と呼べます。
黒豚を全国的なブランドに育てた渡邊会長の情熱と、鹿児島の風土が
育てた餌を食べて育ったバークシャーをお楽しみください。
甘さに満ち濃厚な脂身はもちろん、旨みがギュッと詰まった赤身こそ、
渡邊バークシャー、黒豚の真骨頂です。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	4,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	5,990円
ひれかつ定食	（約 130g）	4,490円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		6,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	2,290円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

ふくどめ小牧場・鹿児島県｜**サドルバック・幸福豚**

豚界の貴公子

「鹿児島に凄い豚を育てている生産者がいるぞ！」。

北海道で「どろぶた」を育てる平林さんに、そう紹介していただいたのが、福留さんでした。

「fukudome small farm」「ふくどめ小牧場」。本当に美味しい豚を育てようと考えたら、ご自分たちの目の届く範囲の規模でやっていく。そんな想いを持たれて、実際にご家族みんなで牧場を経営されていらっしゃいます。お父様の福留公明さんが畜産の基礎を築き、お兄様の俊明さんが養豚を継ぎ、弟の洋一さんが加工・販売を担われています。俊明さんは畜産先進国であるオランダで養豚を学び、弟の洋一さんはドイツで、ハム・ソーセージの国家資格最高峰であるマイスターを取得するまで、研鑽に励まれたのです。そんな洋一さんが、修行中のドイツで出会ったのが「サドルバック」でした。

「サドルバック」の特徴は、肉全体に行き渡るジューシーさと、脂身の美味しさです。一口、かつを頬張った瞬間に広がる肉汁、うま味は誰もが目を丸くすることでしょう。「幸福豚」はそのサドルバックと白豚を掛け合わせて飼育している、ふくどめ小牧場のオリジナル銘柄で、その美味しさもサドルバックに迫るものがあります。

ふくどめ小牧場では、サドルバックたちの美味しさを最大限引き出すための、餌も自家配合で用意されています。原料はすべて「人が口にしても大丈夫なもの」として、栄養バランスが考え抜かれた飼料が与えられています。水にもこだわっているからこそすっきりした肉汁に結実しているのです。

とんかつマニアの間ではその名が知れ渡るようになってきたサドルバックですが、出荷できる頭数はかなり限定されています。もし今日、オーダーできるとしたらチャンスですよ！（笑）

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

鹿児島県

ふくどめ
小牧場

［サドルバック］

自分たちで育て、自分たちで作る。
小さな牧場だからできる、美味しさの追求。
「ふくどめ小牧場」が育てるドイツ原産のサドルバック。
軽い脂の中にもしっかりした深さがある。
そんなとんかつをお楽しみください。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食	（約 180g）	3,990円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	4,490円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,990円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		5,490円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,990円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

鹿児島県

ふくどめ
小牧場

［幸福豚］

「幸福豚」は同じふくどめ小牧場の
「サドルバック」をかけあわせて育てられた豚です。
脂の旨味を受け継ぎながらも、赤身の多さと
柔らかさをあわせ持ち、とんかつにして一口頬張れば、
思わず笑みがこぼれてしまいます。

※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食	（約 120g）	2,390円
上ロースかつ定食	（約 180g）	3,190円
特上ロースかつ定食	（約 230g）	3,790円
ひれかつ定食	（約 130g）	3,190円
上ロース（約 180g）**&ミニひれ**（単品 65g）**定食**		4,390円
ミニひれかつ／単品	（65g）	1,390円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）
キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。
ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

tonkatsu.jp

表参道