

11/26(木) 天満橋に肉卸直営のとんかつ店オープン

豚肉を美味しくシンプルに味わえるとんかつをトコトン追求



たかがとんかつ、されどとんかつ…。お肉をこよなく愛する肉卸が、部位選定からカット・熟成技術までも駆使し、豚肉の味を実直に追い求めた、とんかつ専門店

生産～流通～販売の『食の六次化』を手掛ける弊社が、鹿児島県の指定農場と取り組み生産する「薩摩茶美豚」。血統・生産体制・餌・肥育環境にこだわったこの豚肉の美味しさを多くの方に味わっていただき日本の一次産業を盛り上げたく、天満橋にて新たにとんかつ専門店をオープンする運びとなりました。



桜農場では豚が元気に育つように、自然の環境に近付けた発酵床を導入しています

厳選した豚肉をベストな状態でご提供すべく、創業40年肉卸としてのノウハウと想いを込め、部位とカットに工夫を凝らし肉汁をたっぷり閉じ込めた「潤トンカツ」の他、骨ごと約10日間熟成させたリブローズを厚切りにしじっくり揚げる「特上ロースカツ」等も取り揃えます。

店名の「さくら亭」は素材の優美な美味しさで心に幸せの花が咲きますように、との想いを込めました。

とんかつ さくら亭 

〒540-0032
大阪市中央区天満橋京町1-1
TEL 06-4792-8344
営業 11:00～22:00(L.O.21:30)

- <メニュー例>
- さくら亭潤トンカツ定食 960～
 - 上ロースカツ定食 1,100
 - 上ヘレカツ定食 1,150
 - 熟成骨付き特上ロースカツ定食 1,790
 - 上ロースカツ&海老フライ定食 1,490
 - 潤トンカツ&海老クリームコロッケ &海老フライ定食 1,580



同じパナンテ天満橋には10/31に「カツサンドパーラーロマン亭」も先行オープン。かつて、近鉄百貨店あべのハルカスで、期間限定にて営業していたカツサンド専門店のリニューアルで、旨味を引き出した完熟肉を使用した揚げたてのヘレカツサンドや玉子サラダをミルフィーユ状に重ねた名物のタマゴサンドなどを提供するカフェです。ぜひお見知りおきください。

カツサンドパーラー **ロマン亭**  TEL 06-4792-7798
営業 10:00～21:00 (L.O.20:30)

