

昭和のレトロメニューが約70年ぶりに復活！220gの“トマホーク”とんかつ！ 梅田の老舗とんかつ店が「元祖骨付きとんかつ」8/7～提供 ～ブランド豚・福岡「糸島豚」の骨付きロース肉使用～

創業93年の老舗とんかつ店「とんかつ 小ばやし」(住所:大阪市北区角田町5-5-1)は2023年8月7日(月)、昭和30年代に提供していた「元祖骨付きとんかつ」を約70年ぶりに復活いたします。骨付きロース肉を丸ごと揚げたとんかつです。

■昭和の人気メニューが復活！「元祖骨付きとんかつ」

「とんかつ 小ばやし」は1930(昭和5)年に難波で創業し、現在は移転し梅田で営業するとんかつ専門店です。全国各地の豚肉を吟味して選んだ日本のブランド豚を使い、創業から伝わる伝統の手法で作ったとんかつをご提供しています。

今回、昭和30年代に提供していた人気メニュー「元祖骨付きとんかつ」を約70年ぶりに提供いたします。使用する豚肉は、国内の品評会で常に上位入賞を果たす福岡のブランド豚「糸島豚」。肉質がやわらかく、脂質の上品な旨み、甘みが特徴です。分厚くカットした約220グラムの骨付きロース肉を、戦前から伝わるレシピをもとに低温でじっくりと揚げることで、肉汁を閉じ込めたジューシーな味わいに仕上げています。



「糸島豚」を使う「骨付きとんかつ」

■商品詳細

商品名：元祖骨付きとんかつ

価格：2,880円(税込)

発売日：2023年8月7日(月)

特徴：福岡県産糸島豚の骨付きロース肉を丸ごと揚げたとんかつです

提供店舗：とんかつ 小ばやし



ブランド豚「糸島豚」

■「とんかつ 小ばやし」について

1930(昭和5)年、大阪初の「とんかつ専門店」として難波にて創業。1959(昭和34)年、大阪・堂島に移転オープン。三代目の体調悪化により2012(平成24)年ごろに一時閉店しましたが、四代目が亡き父の遺志を受け継ぎ大阪・茶屋町にオープン。2020年、現在の梅田・HEP FIVE横に移転しました。

【店舗概要】

住所：大阪市北区角田町5-5-1

電話番号：06-6362-0674

営業時間：11時30分～22時

席数：カウンター16席

店舗面積：約11坪

公式HP：<https://tonkatsu-kobayashi.com/index.html>



店舗外観

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

< 取材に関するお問合せ >

『とんかつ 小ばやし』 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp