

# 京都初上陸！銘柄豚専門とんかつ店「ニューベイブ」 京都・烏丸に3/1(日)オープン！炊き立て“釜炊きご飯”でおいしさ深化 インバウンドも魅了するサクラ色の“極厚とんかつ”

株式会社Baybridge（本社：大阪府大阪市、代表取締役：呉屋良介）は2026年3月1日（日）、銘柄豚専門とんかつ店「ニューベイブ京都」（京都市下京区木賊山町164）を京都・烏丸にオープンしました。極厚ながらやわらかい名物のとんかつを看板メニューに、とんかつの揚げ上がりに合わせて炊き上げる“釜炊きご飯”の提供を新たに始めます。



豚汁が溢れるやわらか食感の“レアとんかつ”



とんかつの揚げ上がりに合わせて炊く“釜炊きご飯”

## ■“高級とんかつ”ブームを牽引する「ニューベイブ」が京都に初出店！

「ニューベイブ」は、厳選した銘柄豚のみを使用するとんかつ店です。2021年2月に大阪・谷町に1号店をオープンし、難波、肥後橋など大阪市内のほか、仙台などに5店舗を展開。今回、京都に初出店します。

昨今、とんかつはインバウンド客を中心に人気を集め、寿司や天ぷらなどに並ぶ日本を代表するグルメとなっています（※）。「ニューベイブ」の既存店でも、分厚いながらもやわらかくジューシーなとんかつが楽しめる、インバウンド客を中心に幅広いお客様にご利用いただいています。今回、世界中から旅行客が集う京都中心部への出店となります。厳選した銘柄豚の旨みを存分に引き出した新たな“TONKATSU”を、より多くの方々に届けられればと思います。

※株探 市場ニュースより <https://kabutan.jp/news/marketnews/?b=n202508281110>

## ■厳選した国産銘柄豚を使用！揚げ上がりと同時に炊き上げる“釜炊きご飯”も

とんかつは、三重・松阪の「松阪豚」、京丹波の「京丹波ポーク」、「伊賀乃もち豚」など、厳選した国産銘柄豚を使用。厚さ約2センチにカットした豚肉に生パン粉をまぶし、高温の植物油で衣をサクサク食感に揚げた後、低温のラードでじっくりと揚げます。トータル20分間かけて二度揚げすることで、サクラ色の美しい断面で、やわらかく、ジューシーなとんかつに仕上げます。

「ニューベイブ」初の試みとして、ご飯は2人前サイズの釜で炊いてご用意します。とんかつの揚げ上がりに合わせて炊くことで、炊き立てほかほかの白ご飯と揚げたてのとんかつを同時にお楽しみいただけます。使用する米は、コシヒカリをベースにヒノヒカリを合わせたオリジナルブレンド米。豚肉の味を引き立てるため、甘さを控えめにすることでとんかつとの相性抜群に仕上げています。

とんかつは、キャベツ、もしくは大根サラダとともに、9つの小さな丸いくぼみがある絵画用パレットのような特注のお皿でご提供。くぼみには、大阪産イチジクを使った甘くスパイシーなソースや「西利」の漬物、粒胡椒、和からしを米麴で発酵させた調味料「あけがらし」、岩塩、わさびなどさまざまな薬味をご用意。薬味をかけて食べるほか、最後の一切れはご飯にのせて出汁をかけてお茶漬け風で食べていただくのもおすすめです。ランチではとんかつで使用する豚肉を使う「豚汁」とご飯をセットにした定食で、ディナーでは単品に+400円いただくと定食としてご提供します。

●取材に関するお問い合わせ先●

ニューベイブ京都 TEL：075-746-7975

## ■ニューベイブのこだわり

- 【**銘柄豚**】 京都いけだ食品店を中心に全国から厳選した銘柄豚を  
常時4種類用意
- 【**油**】 高温の植物油で衣をサクサクに揚げ、低温のラード油で  
豚肉にじっくりと火を通します  
約20分かけて2度揚げすることで、お肉は分厚いながらも  
やわらかくジューシーに仕上げています
- 【**パン粉**】 糖質を抑えた生パン粉を使用
- 【**米**】 コシヒカリをベースにヒノヒカリを合わせたオリジナル  
ブレンド米  
豚肉の味を引き立てるため甘さを控えめにしています
- 【**釜飯**】 とんかつの揚げ上がりに合わせて、炊き立ての釜炊きご飯
- 【**豚汁**】 とんかつに使う豚をたっぷり使用  
京都・加藤味噌の白みそを合わせマイルドに仕上げました
- 【**薬味**】 大阪産イチジクを使った甘くスパイシーなソースや「西利」の漬物、粒胡椒、和からしを米麴で  
発酵させた調味料「あけがらし」、岩塩、さわびなど9種類
- 【**出汁**】 とんかつの最後の一切れは、ご飯にのせて出汁をかけ、お茶漬け風にしてお楽しみください



厳選した銘柄豚を使用

## ■とんかつメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

ランチは豚汁や釜飯、小鉢、漬物、出汁が付いた「定食」でご提供。ディナーは、+400円で定食に変更いただけます。  
※豚汁、キャベツはおかわり100円 ※ご飯180gは440円で追加いただけます

### 【松阪豚】

きめ細かな肉質と低融点の油が特徴で、口に入れるとすっと溶ける上品な甘み広がります。

赤身はやわらかく、臭みがなく、噛むほどに旨味がお楽しみいただけます。

・リブローズ 4,300円 ・ロース 3,500円 ・ハーフ（リブローズorロースとヘレ） 4,100円

### 【京丹波ポーク】

きめ細かな肉質はしっとりやわらかく、噛むほどに赤身のコクと上品な甘みが広がります。

脂はくちどけが良く後味は軽やかで、香りも穏やかです。

・リブローズ 4,300円 ・ロース 3,500円 ・ハーフ（リブローズorロースとヘレ） 4,100円

### 【美明豚】

茨城県の限られた環境で育てられる銘柄豚で、ストレスを抑えた飼育と専用飼料で育成されています。

赤身はきめ細かくしっとりとした食感。脂は白く上品な口当たりで、口に入れると静かに溶け出します。

・リブローズ 3,800円 ・ロース 3,000円 ・ハーフ（リブローズorロースとヘレ） 3,600円

### 【伊賀乃もち豚】

きめ細かな赤身はしっとりやわらかく、融点の低い脂は甘みがありながら後味はさっぱりとしています。

・リブローズ 3,400円 ・ロース 2,600円 ・ハーフ（リブローズorロースとヘレ） 3,200円

## ■店舗概要

名 称：ニューベイブ京都

住 所：京都市下京区木賊山町164

電話番号：075-746-7975 定休日：不定休

営業時間：11:00～15:00（14:30L.O.）、17:00～20:00（19:30L.O.）

席 数：カウンター、テーブル合わせて15席（4月以降は22席）

公式Instagram：[https://www.instagram.com/newbabe\\_kyoto/](https://www.instagram.com/newbabe_kyoto/)

## ■運営会社

社 名：株式会社Baybridge

代 表 者：代表取締役 呉屋 良介

本社所在地：大阪市北区松ヶ枝町1-29 KIOUMATSUGAE BLD 2F

業 務 内 容：飲食店運営

「ニューベイブ」「とんかつ しゃぶしゃぶ新」「食堂ニューベイブ」など

「ニューベイブ」ブランド H P：<https://newbabe.jp/>

●取材に関するお問い合わせ先●

ニューベイブ京都 TEL：075-746-7975



木目を基調にしたゆったりとくつろげる店内