

都内人気とんかつ店で「常陸の輝き」が提供されます！

県では県銘柄豚肉「常陸の輝き」のブランド力向上と販路拡大のため、首都圏を中心に営業活動を行っております。

このたび3月1日から、都内の人気とんかつ店「銀座かつかみ」と「広尾 かつ畔」において、常陸の輝きを使用したとんかつメニューが提供されることとなりました。

報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材を賜りたく、ご案内申し上げます。

※メニューと価格は3/1～3/31の内容です。4月以降はメニューや価格が変更になる可能性があります



日本で初めてのコース専門とんかつ店 銀座 かつかみ

ミシュランガイド東京「ビブグルマン」や、食べログ「とんかつ百名店」にも選ばれるコース専門とんかつ店。夜はとんかつに合うワインとともに楽しめます。

前田美豚と銘柄豚※コース

(※3月中は常陸の輝きを使用)

ランチコース 5,500円 (税込)
ディナーコース 9,900円

■銀座かつかみ：東京都中央区銀座5丁目6-10 ミヤコビル5階 TEL：03-6263-8720



和食職人が腕を振るう人気の「とじないかつ丼」 広尾 かつ畔

2023年11/8にオープン。今流行の「とじないかつ丼」で300gの厚切りでも柔らかなとんかつを提供します。

茨城県銘柄豚 常陸の輝き ロース 極みかつ丼

2,400円 (150g) / 2,600円 (300g)

茨城県銘柄豚 常陸の輝き 極みとんかつ定食

ロース 2,400円 (150g) / 2,600円 (300g)
ヒレ 2,600円 (180g) (税込)

■広尾 かつ畔：東京都渋谷区広尾5丁目10-3 TEL：03-5422-6310

常陸の輝き

県開発デュロック種の種豚「ローズD-1」を交配して生産する三元豚。専用飼料を与えじっくり育てることで、一般の豚肉に比べて霜降りが多く柔らかく旨みがあり、香りが良い肉質となります。



<本リリースについての問合せ>

茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：中原、藤原

TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969 E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp