

おひつぎ

ブランドブック
2025 年

かつ吉

かつ吉とは

かつ吉の創業は昭和 33 年（1958 年）。
ご馳走をお出しする「とんかつ料理店」です。



私たちは 60 余年、「とんかつ」を「ご馳走」としてお客様にお楽しみいただきたく、歩んで参りました。

私達の「とんかつ」は、毎朝職人の目で選ぶ国産銘柄豚を厚切りにして、揚げる直前にこだわりぬいた衣をつけ、新鮮な植物油で「低温で煮るように」じっくりと揚げ、肉の旨みを最大限にひきだす製法です。

定食は、ご飯に大葉を混ぜた「青じそご飯」、本物の八丁味噌の「赤だし」、別盛りの「サラダ」、「お漬物」などを、より美味しく味わっていただけるよう、ご提供しております。

また、店内は無垢材の分厚いテーブルを使用。古材の柱（はしら）梁（はり）、蕎麦猪口（そばちょこ）等のたくさんの骨董に囲まれて、温もりのある雰囲気もお楽しみください。

会社概要

Company profile

会社名 株式会社 菩提樹
 本部所在地 〒155-0032 東京都世田谷区代沢 4-42-2
 E-Mail info@bodaijyu.co.jp

代表取締役 吉田 恵助
 創業 昭和 59 年 4 月 2 日



運営店舗

かつ吉渋谷店

東京都渋谷区渋谷 3-9-10 KDC 渋谷ビル B1F



2025年6月より長期休業中

平成元年に開業した『かつ吉渋谷店』。地下に広がる 100 席の店内は古き良き日本を感じられる内装です。

かつ吉新丸ビル店

東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸の内ビルディング 5F



東京駅丸の内口前にあります新丸ビル店の 5 階にあります『かつ吉新丸ビル店』です。東京のランドマークタワーともいえる新丸ビルで、気軽にご利用頂けるお店作りをしています。

かつ吉日比谷国際ビル店

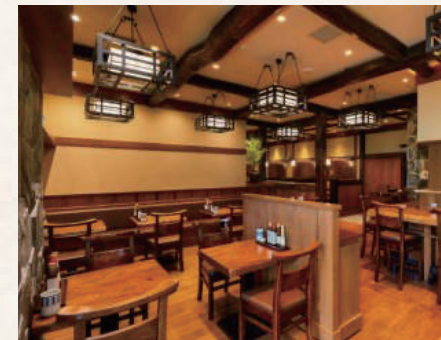
東京都千代田区内幸町 2-2-3 日比谷国際ビルディング B1F



古材や水道木管を装飾に用い、落ち着いた重厚な雰囲気を出しています。オフィス街ならではの就業者向けのメニューを開発し、お昼は店頭でお弁当販売などもしております。

かつ吉日本橋高島屋 S.C. 店

東京都中央区日本橋 2-5-1 日本橋高島屋 S.C. 新館 6F



かつ吉発祥の地である日本橋。一枚板のテーブルや太い柱。全て樺（けやき）材を選び、木目の美しさを演出しています。

店舗紹介→



かつ吉が考えるご馳走とんかつ料理 Ⅱ 日本の食文化を守り、伝えていくこと

南北に長く四季があり、海に囲まれている日本。

四季折々の海の幸・山の幸を大切に調理し、味わい、自然の恵を尊重しつつ、海外の文化も柔軟にとり入れながら、
「伝統」「食材」「技」「しつらえ」「四季」といった要素によって、和食という文化を育んできました。

かつ吉のご馳走とんかつ料理はこの食文化を守り、さらに日本の食文化を次の世代にも伝え、
また海外にも発信していきたいと考えています。

厳選された食材と、それらを旨味に変える匠の技、そしてしつらえとおもてなしの心によって、
かつ吉のご馳走とんかつ料理はつくられています。

日本の食文化を構成する5つの要素とそれを伝えるおもてなしの心

伝統



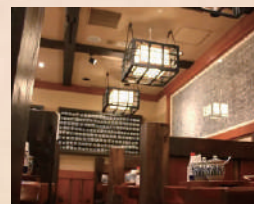
食材



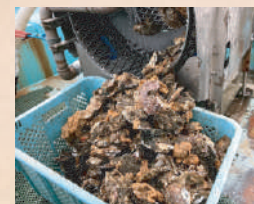
技



しつらえ



四季



十 おもてなしの心

かつ吉が体現する日本の食文化

伝統

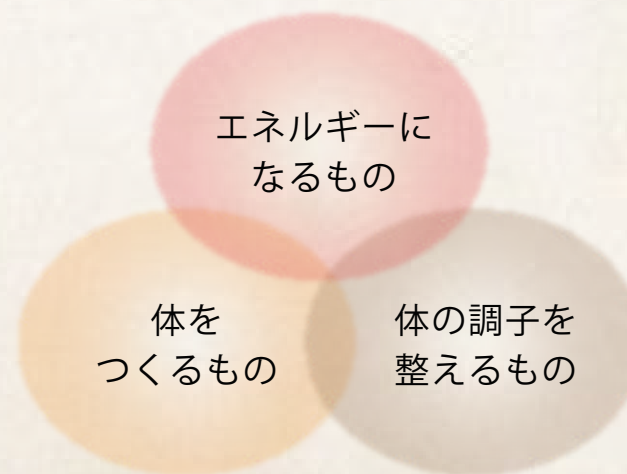
tradition

ごはんを中心とした一汁三菜

和食の基本といわれる「一汁三菜」。

日本人の主食である「ごはん」に、「汁物」と3つの「菜（おかず）」を組み合わせで提供され、それぞれ体に必要な「エネルギーになるもの」「体をつくるもの」「体の調子を整えるもの」という3つの栄養素を、バランスよく摂取することができるものです。

元々は鎌倉時代に禅寺で、質素倹約を重視した食事の形式として一汁一菜という形式がとられていた。特別な日や来客時には一汁三菜、つまり、汁物1品とおかず3品（主菜1品＋副菜2品）とされていた。これが一般の人々にも広まり、一汁三菜が日本の伝統的な日常の食事形態として定着。



食材

Food product

かつ吉が体现する日本の食文化

食材

food product

ソース

かつ吉の『自然派とんかつソース』は老舗ソースメーカーさんに作って頂いております。野菜をたっぷり使い、素材の旨みを生かした「無化調」の自然派ソースです。私達は身体に優しい秘伝のソースと呼んでいます。

野菜

毎朝市場や契約農家さんから、新鮮で生産者のはっきりした物を選んで仕入れています。

生パン粉

パン粉専門の工場でパン粉用に焼かれたもの、それも季節によって発酵の時間を変化させて焼いたパンを2日間熟成、自然乾燥させ、耳をすべて落とした白い部分だけを、私たちの仕様で毎朝挽いてもらっています。季節や気候に合わせて、パン粉のキメ、糖度（衣の揚げ色は糖度でも調整できます）、湿度などを決めるため、パン粉専門の職人さんと密に連絡を取り合いながら、製造・納品していただいています。

新鮮な銘柄豚を毎朝厳選

国産銘柄豚は、旨みと甘みのバランスが良い、かつ吉の基準に合うものだけを毎朝厳選しています。
肉の繊維のキメが細かく、手に触れた時にしっとり吸い付くような、肉色が濃く透き通ったものを選んでいきます。

ご飯

精米後5日以内の、国産の銘柄一等米を選んで使い、職人たちが毎日味を見ています。

しそ

かつ吉名物の一つ、青しそご飯に使用するしそも、産地から直接仕入れています。



揚げ油

新鮮なコーン油と、香りが良く栄養価も高いごま油をブレンドした、100%植物油を使用します。ごま油の分量が多過ぎ、香りが強すぎると重くなってしまう。食べても胸焼けのしない、サククリとした食べやすいかつが、食欲をそそる、程良く香ばしい香りで揚げられるよう、最適な比率でブレンドして使用しています。

味噌

愛知県の八丁味噌と、長野県の信州味噌（白）を仕入れています。八丁味噌は宮内庁御用達、信州味噌は全国味噌品評会で会長賞を受賞した銘品です。

技 Technique

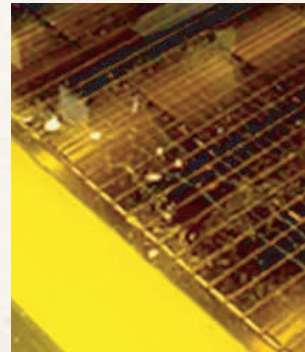
かつ吉が体現する日本の食文化

技

technique

揚げ方

かつ吉伝統の、低温の植物油でじっくりと「煮るように」揚げる製法です。肉のうまみを閉じ込めつつ、サクッと軽く、ジューシーな仕上がりになります。衣は少し白っぽいキツネ色、肉はほんのリピンク色、たっぷりと肉汁を閉じ込められた状態で揚がるよう、一枚一枚、丁寧に揚げています。柔らかいお肉と共に噛みしめた時の食感をより楽しめるよう、「華が咲いているように」衣を立てさせることもこだわりの一つです。また、素材や肉の厚みなどに合わせて、低温・中温・高温の3種の油を使い分けて揚げています。



肉の目利き

豚肉は複数の業者さんから仕入れられています。たとえ同じ産地や銘柄であっても、その時期ごとに豚の生産量も豚肉の質も、常に変動するからです。ある特定の産地や銘柄に固定してしまうことは、仕入れや検品の手間やコストを考えると、とても楽なことですが、ある一定以上の品質の豚肉を仕入れ続けるためには、「複数の産地・複数の銘柄から仕入れた豚肉の品質を、毎朝、職人の目で厳しくチェックし、厳選して使う。」

これを愚直に続けていくことが、どうしても欠かせないのです。

仕入れは、価格よりも質で選んでおります。私たちかつ吉の規格に合わない物は、全て返品をしています。そういった業者さんたちとの真剣勝負の積み重ねが、お客様の「美味しい」につながる。その信念を持って取り組んでいます。



だし

だしは陰で支える役割でありながら、和食の中心的存在といえます。かつ吉では、4種類のだし（豚すじ、鶏ガラ、真昆布、鰹節）をブレンドして仕上げた特性の出汁を使用しています。

炊き方

季節によって水加減や浸しの時間などを調整しながら、かつ吉が考える一番おいしい状態でご提供しています。青しそご飯は、「鮮やかな青さ香りを出すために」としその鮮度から調理方法、保存方法にも注意を払い、ご提供する直前に混ぜ合わせています。

品質管理

毎日の清掃や衛生チェックはもちろんのこと、専門の第三者による衛生点検・検査も定期的に行い、調理場の環境をチェックしてもらっています。店舗でのサービスの面については、こちらも定期的に味やサービスの総合的な満足度調査を行い、サービス向上に努めています。

しつらえ
Arrangements

かつ吉が体現する日本の食文化

しつらえ

arrangements

木を愛し、木から愛される店作り

テーブルは樺の一枚板を使用。一枚一枚木を選び、秩父にある木工職人に作って頂きました。
椅子は上野村の職人にオーダーで注文しました。
また太い梁や柱の古材は新潟の長岡にて見つけて参りました。様々な木の温もりを感じて頂ければ幸いです。

テーブルや支柱には無垢材（ケヤキ等）、梁材には古材を用い、日本人が大切にしてきた「本物の木」にこだわりました。また味噌汁椀や漬物入れ、サラダボール、椅子などは群馬県上野村の職人さんのオーダーメイドです。手作りだからこそ味わうことのできる「温かみ」を感じていただければと思います

うつわたち

お食事そのものをより楽しんでいただけるよう、それぞれの器に料理を美しく盛り付けることも大切にしています。料理を盛り付ける器も、しっかりとした作りで、見た目にも楽しい当店オリジナルの器を、岐阜県的美濃焼の窯元さんに焼いてもらっています。サラダなどを盛る木の器もすべて手作りです（ちなみに、全店で使用している箸置きは、すべて店主の手作りです）。



かつ吉が体現する日本の食文化

四季

four seasons

季節で味わう限定メニュー

特製梅だれ



冷やしかつ丼



みそだれ



かきフライ



代表的なメニュー

Typical menu items

国産銘柄豚ロースかつ定食

国産銘柄豚ロースかつ定食 (120g)	2,400 円
国産銘柄豚ロースかつ定食 (150g)	2,600 円
特上国産銘柄豚ロースかつ定食 (120g)	3,100 円
特上国産銘柄豚ロースかつ定食 (150g)	3,300 円

国産銘柄豚ひれかつ定食

国産銘柄豚ひれかつ定食 (120g)	2,600 円
国産銘柄豚ひれかつ定食 (150g)	2,800 円
特上国産銘柄豚ひれかつ定食 (120g)	3,300 円
特上国産銘柄豚ひれかつ定食 (150g)	3,500 円

海老かつ定食

海老かつ定食 (130g)	2,500 円
海老かつ定食 (160g)	2,700 円

天然特大海老フライ定食

天然特大海老フライ定食 (1 本)	3,600 円
天然特大海老フライ定食 (2 本)	5,200 円

国産銘柄豚てごねかつ定食

国産銘柄豚てごねかつ定食 (120g)	2,200 円
国産銘柄豚てごねかつ定食 (150g)	2,500 円

一品料理

香味野菜と豚すじのにこどり (肉よせ)	770 円
青森産極細もずく酢	660 円
屋久島産飛び魚使用 / 自家製つま揚げ	880 円
自家製肉よせ (にこどり)	770 円

自家製厚揚げ	770 円
自家製ポテトサラダ (少量)	380 円
銘柄豚ゆでたん (酢醤油)	770 円
合鴨のたたき特製醤油	1380 円
季節野菜の自家製ピクルス	800 円

かにクリームコロッケ (単品)	500 円
一口かつ ひれかつ	500 円
一口かつ てごねかつ	440 円
一口かつ 海老かつ	500 円
一口かつ 鶏むねかつ	440 円

ビール

キリン一番搾り樽生ビール	グラス小	680 円
キリン一番搾り樽生ビール	ジョッキ中	680 円
ラガービール (大瓶)		770 円
キリングリーンズフリー	小瓶	550 円

焼酎・梅酒

本格麦焼酎「兼八」大分	780 円
牟禮鶴 沓越 (麦焼酎) 大分	780 円
にこり黒 (芋) 鹿児島	680 円
克 (芋) 鹿児島	780 円

日本酒

純米酒九頭龍 (黒龍) 瑠璃ボトル	1,100 円
純米大吟醸酒明鏡止水 / 瑠璃ボトル	1,300 円
賀茂鶴 本醸造上等酒 (広島) 一合	880 円

ハイボール・サワー

キリン一陸ハイボール	600 円
キリン富士シングルモルトハイボール	880 円
シーバスリーガルハイボール	
梅酒ハイボール	770 円
あんず酒ハイボール	770 円
有機レモンサワー	800 円
天然かぼす酒 (大分産) サワー	800 円
かぼす酒ハイボール	880 円
自家製ジンジャーハイボール	880 円
黒ウーロンハイ	680 円

ワイン

ドメヌ・アザン / プティ AZAN ブラン	3,300 円
メーヌ・ド・ラルジョル	5,800 円
ドメヌ・アザン / プティ AZAN ルージュ	3,300 円
クロ・バガテル	5,800 円

ソフトドリンク

黒ウーロン茶	480 円
みかんジュース (三ヶ日みかん 100%)	580 円
ジンジャーエール (オーガニック生姜使用)	580 円
コカ・コーラ	480 円

仕事が大切にすること

お客様の前には日々感謝をして
笑顔で元氣良く働きまふ。

自分の働く職場を七か七かに
掃除し、お客様を大切にしまふ。

常に清潔さを追求し、安全で
安心に頂ける料理を提供しまふ。

自分もまわりの人々にもおもてなしのこころを持つために、
まずは、自分を大切にする

体

体に良いものを
取り入れる

心

笑顔になれる
行動をする

環境

常に心地よい
空間に身を置く

成長

本物に
触れ合う

感謝

丁寧に扱う、
大切にする



まわりの人々に対しても同じように考える

ご自宅にも美味しさをお届けしたい

Takeaway sales

かつ吉オリジナルソース販売 (店頭・オンラインショップ)



『自然派とんかつソース』

お野菜と果実をたっぷり使った『特製とんかつソース』です。

かつ吉の伝統のレシピで作っている人気の中濃ソースです。化学調味料、合成着色料・保存料は一切使っておりません。

かつ吉オリジナル『自然派とんかつソース』は、厳選された自然の素材のみを使用して作られたオリジナルソースです。化学調味料や保存料は一切使用せず、素材本来の味を活かした贅沢な一品です。特製のブレンドで調理したとんかつに、このソースをかければ、他では味わえない絶品の味わいが楽しめます。自家製のお弁当や、おうちでのアウトドア料理にも最適です。ぜひ、自然の恵みが詰まった、かつ吉オリジナル『自然派とんかつソース』で、豊かな味わいをお楽しみください。

名称 / 中濃ソース

原材料名 / 野菜・果実（トマト、りんご、にんじん、にんにく、玉ねぎ、生姜、セロリ、パイナップル）、糖類（砂糖、果糖、ぶどう糖液糖）、醸造酢、食塩、赤ワイン、コーンスターチ、香辛料、チキンブイヨン、酵母エキス、昆布エキス、（一部に鶏肉・りんごを含む） 内容量 / 300ml



『超辛口ソース』

香辛料のタイムの香りとペッパーと唐辛子が生きていて、とんかつに良く合います。辛い物好きな人にぴったりのパンチのある、豊かな香りと辛みが食欲を誘います。※お客様や辛い物が苦手な方にはお薦めしておりません。

このかつ吉オリジナル『超辛口ソース』は、唐辛子たっぷりです辛いけれど旨みもしっかり詰まった逸品です。料理のアクセントに最適な辛口ソースで、食欲を刺激すること間違いなしです！お肉や魚料理、野菜炒めなど、さまざまな料理にぴったり合うので、使い勝手も抜群です。

この『超辛口ソース』はかつ吉のこだわりの製法で作られており、素材へのこだわりと丹精込めた手作りの味をお楽しみいただけます。

辛みが好きな方にはたまらない一品となっておりますので、ぜひご賞味ください。

名称 / 中濃ソース

原材料名 / 野菜・果実（りんご、人参、トマト、にんにく、生姜、玉葱、セロリ）、糖類（砂糖、ぶどう糖液糖）、醸造酢、食塩、香辛料、コーンスターチ、増粘多糖類 内容量 / 300ml



昭和 33 年	昭和 37 年 11 月	昭和 44 年	昭和 50 年	昭和 57 年 10 月	昭和 58 年 4 月 2 日	昭和 61 年 7 月 5 日	平成元年 12 月	平成 19 年 5 月	平成 26 年 4 月	平成 28 年 1 月	平成 30 年 9 月
かつ吉一号店である日本橋店（席数24席）開店	かつ吉水道橋店（席数88席）開店	かつ吉二子玉川店	菩提樹二子玉川店	菩提樹水道橋店（席数116席）開店	株式会社菩提樹設立	かつ吉水道橋店 新規開業	かつ吉渋谷店（席数90席）開店	かつ吉新丸ビル店（席数45席）開店	かつ吉日比谷国際ビル店（58席）開店	かつ吉水道橋店・菩提樹水道橋店を株式会社かつ吉に分社	かつ吉日本橋高島屋S.C.店（45席）開店

かつ吉資料館

かつ吉・菩提樹の店造り

Building a store



木を愛し、木から愛される店作り

木を愛し、木に愛される店作り。かつ吉の原点がそこにあります。

テーブルは樺の一枚板を使用。一枚一枚木を選び、秩父にある木工職人に作って頂きました。椅子は上野村の職人にオーダーで注文しました。

また太い梁や柱の古材は新潟の長岡にて見つけて参りました。様々な木の温もりを感じて頂ければ幸いです。

テーブルや支柱には無垢材（ケヤキ等）、梁材には古材を用い、日本人が大切にしてきた「本物の木」にこだわりました。また味噌汁椀や漬物入れ、サラダボール、椅子などは群馬県上野村の職人さんのオーダーメイドです。手作りだからこそ味わうことのできる「温かみ」を感じていただければと思います

江戸時代の水道木管をモチーフに。日比谷店の一番の特徴は江戸時代に江戸城（皇居）までお水を運んでおりました「水道木管」を装飾品として用いている所です。入り口の看板や大きな額縁、蕎麦猪口等の骨董を置いている棚はすべてその「水道木管」です。創業者が四谷付近の地下鉄工事で発掘されたものを譲り受け、私共の倉庫で60年近く保管をしておりました。

一枚板のカウンターは全長5メートルの赤樺（けやき）

店舗のテーブルを樺から造った時の模様です。

従業員数人でカンナをかけ、ヤスリをかけて、丁寧に仕上げました。



樺（けやき）材原形



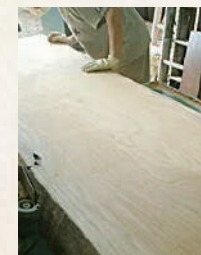
鉋（かん）削り



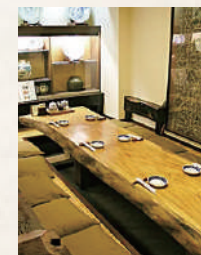
鉋（やすり）かけ粗め



鉋（やすり）かけ



完成



店舗にて活躍中

かつ吉・菩提樹の店造り

Building a store

天井照明



かつ吉新丸ビル店の天井照明（電灯の笠）は、鍛冶職人の白鷹幸伯（しらたか ゆきのり）さんが制作を手がけられた、世界にこしかな作品です。

白鷹幸伯さんは、奈良・薬師寺 西塔、平安京 大極殿をはじめ、数々の日本の国宝や重要文化財の修復・復元で用いられる和釘（わくぎ）の鍛造を一手に引き受ける、現代の名工です。



白鷹さんとかつ吉とのご縁はとて古く、日本橋三越向かいで営業していた日本橋かつ吉（かつ吉の第一号店）に、「3日と空けずに」通ってくださっていた常連のお客様でした。

今もかつ吉各店で使用しているとんかつ専用の庖丁、『かつ切り包丁』の開発でもお世話になった、かつ吉の歴史を語る上で欠かすことのできない方です。

白鷹さんには、かつ吉新丸ビル店を出店する際、入り口付近の壁に打ち込む釘の装飾などと共に、天井部分の電灯の笠の制作をお願いしました。電気の笠については、工期の関係で制作期間を十分に取れなかったこともあり、「ダメでもともと」というつもりでお願いしたのですが、それでも快く引き受けてくださいました。



かつ切り包丁

かつ切り包丁の特徴は、手元にかけてなだらかにカーブした刃の形状です。

この刃の曲線に沿って、奥から手前に一気にとんかつを切ると、衣の剥がれずに、まな板と接している部分の衣まで潰さず、サクッとした食感を保ったままカットできます。素早く刃先を上げられるように先端は軽く、刃は膨らんでいて芋のような形をしています。白鷹さんのアイデアで、かつ吉の古材などを使った店内全体の雰囲気合うように、刃の上半分の鉄肌はあえて磨かずに黒いまま、道具としても重厚な仕上げになっています。

このかつ切り包丁を使ったとんかつのカットは、かつ吉の職人としてかなり熟練しないとなかなか上手く行かない、独特の技術が必要な職人芸の一つです。



店舗内の書・骨董 一覧

Antiques in the store

①豚のイラスト
(かつ吉のロゴ)



②かつ吉日本橋高島屋店に飾る
『書と絵』



③老子の翻訳 (第 60 章)
『治大国若烹小鮮』



(読み方)『大国を治むるは小鮮(しょうせん)を烹(に)るが若し』老子の翻訳、第六十章

(現代語訳) 大きな国を治める時は、小魚を煮る様に無闇にかき回さずじっとしたほうが良い。

④村松梢風氏の書
『古書可読 古酒可飲 旧友可親』



(読み方) 古書読むべし。古酒飲むべし。旧友相親しむべし

先代(吉田吉之助)が村松梢風さんから頂いた書を彫った物。日比谷店に飾っているものはかつて「日本橋かつ吉」に飾ってあったのを閉店時に譲り受け、修復したものです

⑤塩梅宰相之材
(あんばいさいししょうのざい)



創業者吉田吉之助が親交のあった日比谷山水樓の楼主宮田武義氏に、犬養木堂(犬養毅)が与えた色紙の書を木額に彫ったもの。

「塩梅(料理の味付け、味加減)を上手に行えるものは、一国の宰相をも務め得る人材である」との意。

⑥天狗煙草の看板



創業者、吉田吉之助の実父(現店主の祖父)である岩谷松平(いわやまつへい)が経営していた「岩谷商会」の商品、『天狗煙草』の看板です。

奇抜な広告手法を数多く編み出し駆使したことから「広告の親玉」などと称され、後に電通の発起人となった人物です。

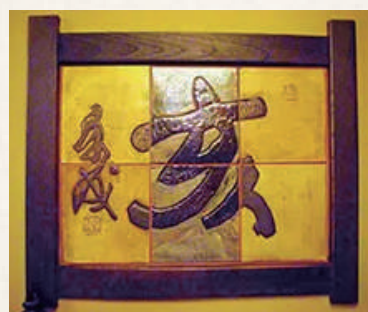
⑦天下第一関



中国の万里の長城で最初の関所である「山海関」に掛けられている第額の原紙(拓本)を吉田吉之助が譲り受けたものです。

水道橋店には実物大の原紙、渋谷店の階段の頭上にはこの原紙を元に私たちの手で彫ったものが飾られています。

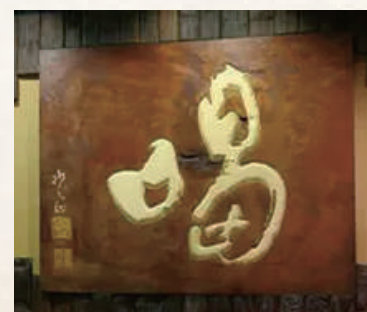
⑧川端康成氏の書「亥」



川端康成氏は生前、創業者の吉田吉之助が懇意にさせていたおりました。

康成氏が亥年のお生まれで、豚の先祖がいのししであることから、「亥」の字をクジャクの羽で書いていただき、その書を元に彫ったものです。

⑨永平寺高階龍仙禅師の書「喝」



永平寺館長(元)の高階龍仙禅師様には、お坊さまが喝を入れる「喝」の字を書いていただきました。

店舗内の書・骨董 一覧

Antiques in the store

天狗煙草の看板

かつ吉・菩提樹各店に飾られているこの看板。

こちらは創業者吉田吉之助の実父（現店主の祖父）である岩谷松平（いわやまつへい）が経営していた「岩谷商会」の商品、『天狗煙草』の看板です。

こちらは、かつ吉水道橋店の店内に飾られている『天狗煙草』の看板です。

「ペルリ天狗」「日英同盟天狗」などなど、煙草の銘柄の商品名がユニークですね。



看板の右には「勿驚税金三百万円」（驚くなかれ、税金三百万円。当時のお金で、「それだけの金額を納税するほど売れている煙草です。」というアピールですね。少々誇大広告気味だったようですが笑）。

左には「慈善職工二十万人」（「20 万人の職工を雇い入れ、雇用を生み出しています。」という意味）という文句が入っています。

こちらやはり実際よりは少々オーバーな数字だったようなのですが（笑）、日本のマス広告黎明期でもあった明治中期の世の中で、“人を楽しませるユーモアを含んだ広告表現”として、当時の人々に受け入れられていたようです。看板の他にも、時計や絵柄の付いた鏡などがあります。

どれも明治の時代を感じさせてくれる、おもしろい味があると思っています。



岩谷松平は薩摩の出身で、鹿児島県の産業であるタバコを東京に持ってきて商売をしていたようです。

こちらは渋谷区のたばこと塩の博物館で開催された『明治のたばこ王 岩谷松平』展の告知ポスターです。

激動の明治時代に岩谷が興した商売の軌跡や、政治経済との係りなどが紹介されました。



岩谷松平は、たばこの専売制成立まで、ライバル企業との熾烈な広告合戦を繰り広げたことで有名でした。奇抜な広告手法を数多く編み出し駆使したことから「広告の親玉」などと称され、電通の発起人となった人物です。

こちらは天狗煙草のポスターです。

独立店（とんかつ） 繁盛店舗一覧

Shop list

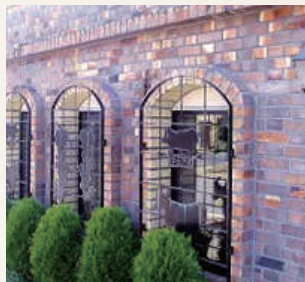
とんかつ 東華



大分県玖珠郡玖珠町大字塚脇

大分自動車道「玖珠」インターより車で1分。とんかつやかつ丼はもちろんのこと、若店主の想像力溢れる「かつサンド」等が地元で人気。

レストラン かつ禅



長野県飯田市鈴加町

中央高速道飯田インターより車で5分。桜並木通りに面する上品なレストランです。とんかつやシチューなど手作りの美味しさが味わえます

とんかつ 丸五



千代田区外神田

秋葉原の電気街にある老舗。真剣においしい「とんかつ」提供し続けています。

とんかつ かつ良



世田谷区北沢

若者の町下北沢で、本物を探求し続けています。周辺の家族に愛されているお店です。

かつ 玄



長野県松本市大字島内

松本にある「詫びさび」を大切にしてお店。日本文化ととんかつの融合です。

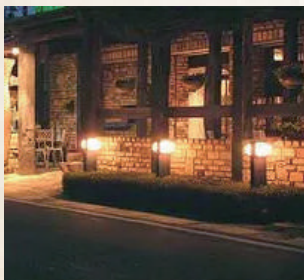
かつ久 無庵



群馬県前橋市上長磯町

前橋の国道50号沿いに佇むシックなお店。新潟より移築してきた120年前の民家を使った店作りです。

とんかつステーキ 岡本



千葉県長生郡白子町古所

白子海岸のすぐそばにある、落ち着いたお店です。

喝（かつ）



東京都葛飾区東金町

1984年創業、お客様を楽しませる、ご主人の人格がにじみ出ているお店です。

とんかつビフテキ 塩梅
(あんぱい)



千葉県柏市明原

「とんかつの道」を徹底的にこだわる真の職人です。

かつ吉 野庵
(かつよしのあん)



茨城県守谷市本町

平成16年5月開店。木のぬくもりが心地よい店内。ゆったりと「とんかつ」を堪能できるお店です。

創作和食と熟成肉
岡本庵（おかもとあん）



千葉県千葉市中央区富士見

平成24年10月開店。古材と無垢材をふんだんに使う心地よい店内。「とんかつ」だけでなく一流の熟成肉を堪能できるお店です。

インタビュー記事は
こちらから

