

# 東京グルメレポート

[tonkatsu.jp](http://tonkatsu.jp)

**立地**：東京都港区北青山3-9-9

**予算**：4000~5000

**料理**：とんかつ、食堂、揚げ物

**食べログ**：3.67



<[tonkatsu.jp](http://tonkatsu.jp)>

日本の中でも500種類を超える銘柄豚が育てられ、その数

と同じだけの味があります。同じ豚でも個体や季節が違えば味が全て異なります。

銘柄豚がどのような環境で、どのような餌を食べて育ってきた背景を知ることにより美味しくとんかつを味わうことができます。

↓ 銘柄豚の希少性や食感分布

<メニュー>

- ・天城黒豚 5,990円
- ・伊豆の太湖豚 6,990円
- ・JAPAN X 4,190円
- ・伊豆の極 6,490円
- ・LYB豚 4,390円
- ・岩中豚 3,190円
- ・シュベールビッシュ ハル 6,990円
- ・どろぶた 4,690円
- ・あわ雪ポーク 3,690円



今回は表参道にある [tonkatsu.jp](https://tonkatsu.jp) に行ってきました。  
ここは数々の銘柄の豚を取り揃えており、自分の好み  
にあった豚を食べることができます。

メニューは各銘柄ごとの特上ロース定食や上ロース  
& ひれかつ定食などがありました。お店の人におすすめ  
された天城黒豚を注文しました。金子畜産天城黒豚は  
伊豆国市で特徴としてはサシが多く、ジューシーで  
赤身の味が濃厚で、脂肪の質が良く、口溶けがいいと  
されてます。

実際に食べてみて天城黒豚のロースの脂肪の量に  
驚きました。ロースには黒潮源流塩とヒレにはSAIという  
別々の塩で食べることをおすすめされました。口の中に  
ロースを入れた瞬間に脂が口中に広がるのがわかり、噛むまでも  
ないぐらい柔らかさでした。脂の多い天城黒豚用の大きめに  
砕かれた黒潮源流塩の塩味をつけることで豚の味に引っ付き、  
食べ応えのある味に完成されました。  
ヒレはロースに比べて脂も少なく、脂が苦手な方におすすめだと  
思いました。

前回紹介したとんかつ成蔵と比べて天城黒豚は脂がより多く、私はとんかつ成蔵の方が脂が  
くどくなく、好みでした。しかしどちらのお店も普通のとんかつより圧倒的にジューシーで  
美味しいです。

品名	価格	品名	価格	品名	価格
特上ロース	4,900円	特上ヒレ	3,900円	特上ロース	4,900円
上ロース	3,900円	上ヒレ	2,900円	上ロース	3,900円
中ロース	2,900円	中ヒレ	1,900円	中ロース	2,900円
下ロース	1,900円	下ヒレ	900円	下ロース	1,900円
...	...	...	...	...	...

