

オープン

プレミアムポーク「TOKYO X」を使った新業態立ち上げ

たるたるJとミートCがコラボしたとんかつ専門店



㊤たるたるジャパン・齊藤崇社長（左）と「とんかつしお田」の塩田直人店主㊦（東京×リブローズカツ定食）のリブローズカツ

バンコク屋台料理の「カオマンガイ」や「餃子のニューヨーク」などを展開するたるたるジャパン（東京・立川、齊藤崇社長）は1日、東京・田町の商業施設「msb Tamachi 田町ステーションタワーN」の商業ゾーンに、新業態「トンカツX」をオープンした。東京都が開発したプレミアムポーク「TOKYO X」を取り扱うミート・コンパニオン（東京・立川、阿部昌史社長）とのコラボレーションによって誕生したとんかつ専門店。たるたるジャパンにとって初のとんかつ業態であり、メニューの監修にはミシュランガイド掲載歴のある「とんかつしお田」（神奈川・川崎）の塩田直人店主が携わった。

上質な香りやほのかな甘み、さっぱりとした脂を特徴とする豚肉「TOKYO X」をメインに使用する。とんかつ店の出店に至った経緯についてたるたるジャパンの齊藤社長は、「地元・多摩地区を代表するブランドでもある『TOKYO X』のおいしさを知ってもらい、広めたい思いがあった」といい、いろいろと試した中で「『TOKYO X』が一番おいしく食べられる調理法がとんかつだった」と語る。

提供するメニューは、〈東京Xロースカツ定食〉3500円（税別・以下同）や〈同リブローズカツ定食〉4200円、〈同ヒレカツ定食〉3900円など。低温（約130～140℃）の油でじっくりと火を入れてから高温（約165～170℃）の油で仕上げるなど油の温度を使い分け、中はしっとり、外はカリッとサクッと香ばしいとんかつを提供する。提供方法も工夫しており、とんかつを揚げている待ち時間に食べられるように千切りキャベツを先に出す。とんかつにはソースやおろしわさび醤油を添えて提供し、とんかつをひと切れ残しておいてシメは茶漬けで楽しむ食べ方なども提案する。

同店では「TOKYO X」ではない国産豚を使用したランチのサービスメニューとして、〈ロースカツ定食〉1380円や〈リブローズカツ定食〉1680円、〈かつ丼〉1180円なども用意。昼、夜ともに食事主体の定食業態として、近隣のオフィスワーカーや周辺居住者らの利用を見込み、地域に愛されるとんかつ店としての定着を目指す。

オープン前の想定客単価は2000円台前半。店舗規模は20坪・27席。FLコスト比率について、Fはゆくゆくは35%以内におさめる考えで、Lはオープン当初から30%以内の想定とする。目標税別月商は900万円。営業時間ランチ11時30分～15時、ディナー17時～23時。東京都港区芝浦3-1-1 田町ステーションタワーN 1F。