

ショッピングモールや大阪郊外で、よく見かけるとんかつの店。昭和47年に「大阪うどん きらく」として創業し、「大阪の味らーめん 喜らく」で、続いて「かつ喜」と業態を拡大、40店舗を展開する。なかでも6年前から始めたとんかつの「かつ喜」は、売上の半分を担う成長株。人気の理由は、七つのこだわりで凝縮されるよう。

一、豊富なタンパク質とビタミンB1を含んだ豚肉。お箸で切れるほどソフトな口あたり。二、新潟産コシヒカリ100%のご飯。三、特注三斤パンを粗目に挽いた本生パン粉。粗めの衣がサクサクサクの小気味いい食感を作る。四、コーン油主体の100%植物油の揚げ油。口あたりも食後の胃も軽やか。五、オナーの故郷・高根県で不老長寿のお茶として親しまれているえびす茶。カツの食後に苦みが爽やかにマッチ。六、肝臓の働きを助けるシジミ汁。お代わり自由。七、トマト・リಂಗをベースとしたフルーティーな秘伝の本格ソース。自分でゴマをすった中へこのソースをイン。深みのある味わいがクセになる。

すべて一から手作りしているからこそこの優しい味わい。一番人気は、ジューシーなロースかつ。名物の天然ジャンボエビフライもぜひお試しを。その大きさに度肝を抜かれるかも!?

(撮影/藤澤了 文/嶋岡未花)

サクサクサクの粗めの衣と 柔らか〜い豚肉で大人気

とんかつ かつ喜 ●大阪・和泉中央



広い駐車スペース、店内も広々。それでも食事時は昼も夕も満席に。さらに週末には待ち客が出ることもある人気店。



上/ロースかつ膳(中)150g 1350円。ご飯、シジミ汁付き。漬物と三色なますはサービス。左/天然ジャンボ海老ヒレかつ膳1980円。見よ!このダイナマイト・ボディ! 30cmのジャンボなエビフライは、目を弱くデカさ。身はプリプリ、衣はサクサクサク。



●和泉市いぶき野3-16-9 ☎0725-58-2227 ①11:00~23:00②(12/31は~14:30、1/1は16:00~22:30) ③無休 ④泉北高速鉄道と泉中央駅 ⑤5分 ⑥不要 ⑦はぼすべて可 ⑧カウンター7席、テーブル86席 ⑨カツ980円、極上黒豚ロースかつ膳1800円、梅しそ手巻きヒレかつ膳1380円、生ビール530円、持ち帰り弁当・ロースかつ弁当800円ほか。