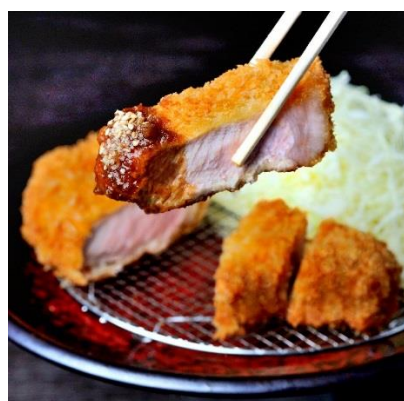


株式会社フリーデン

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン（本社：神奈川県平塚市／代表取締役社長 森 延孝）は、2016 年 10 月 6 日、神奈川県平塚市にオープンする「ららぽーと湘南平塚」1 階、湘南 Kitchen Street に、フリーデンとしては初のとんかつ専門店「とんかつ やまと」を出店します。

運営は、株式会社フリーデンの完全子会社である株式会社フリーデンダイニング（本社：東京都中央区／代表取締役社長 小池一徳）が行ないます。フリーデンダイニングは、2002 年に銀座 1 丁目に「豚肉創作料理 やまと」を出店。現在は、横浜ランドマークプラザと南青山に 3 店舗を展開しています。今回は「豚肉創作料理 やまと」でも人気メニューになっている「やまと豚のとんかつ」を根本から見直し、専門店としてさらに磨き上げ、新しいコンセプトの店作りを行ないました。



「とんかつ やまと」の食材へのこだわり

●やまと豚

日本の企業養豚の歴史とともに歩んできたフリーデンが生産している銘柄豚です。
国が推進する最高レベルの衛生管理システム「農場 HACCP」の認証を取得した自社牧
場で育てられた安全な豚です。

本年6月には、世界のトップシェフとソムリエが審査する iTQi（国際味覚審査機構／本部：ブリュッセル）の審査会で、2015年に続き2年連続で三ツ星に輝くなど、味覚についても極めて高い評価をいただいています。

●やまと豚 ^{まい}米らぶ

岩手県内の水田で栽培した飼料米を食べて育った、特別なやまと豚。地域循環型農業を推進するフリーデンの思想を具現化した、人の身体と地球環境にやさしい豚です。



やまと豚 米らぶ 極厚ロースカツ

●その他の食材

粗めの生パン粉は、香ばしい風味とサクサクとした食感が特長。揚げ油には良質の菜種油を使用し、厚切りの豚肉でも軽めに仕上げます。ソース、ドレッシング、塩、米につても吟味を重ね、最良と考えられる組み合わせを追求しました。

とんかつ やまと 店舗概要



所在地

〒254-8510 平塚市天沼 10-1 ららぽーと湘南平塚 1 階 湘南 Kitchen Street
TEL.0463-86-6211

営業時間：

11：00～22：00 年中無休

席数：

カウンター 10 席、 テーブル席 46 席

オフィシャル HP：

www.tonkatsu-yamato.jp

本件についてのお問い合わせ先：

株式会社フリーデン

経営企画室・広報担当

落合 あずさ

〒259-1201 神奈川県平塚市南金目 227

電話：0463-58-0123 FAX：0463-58-6405

Mail：ochiai@frieden.co.jp