

素材へのこだわり

かつおしつ亭

素材へのこだわり



米が立つ

新潟県産こしひかり（特A）

基準米を使用、アルプスの新

鮮な水、恵まれた気候の中で、

作り手の愛情と大地の恵みを

育み、甘味、こし、もっちり

した、口当たりは、格別です。



輝くソース



数種類の調味料と野菜・果物等をじっくりと煮込んだ創業以来変わらぬ味を今も守り続けております。

フランス料理での「ソース」、中華料理での「湯」、日本料理での「だし」、かつれつ亭では、「ソース」にこだわった精魂込めた料理をご提供させていただきます。

うちぬき水の恵み 西条キャベツが咲く

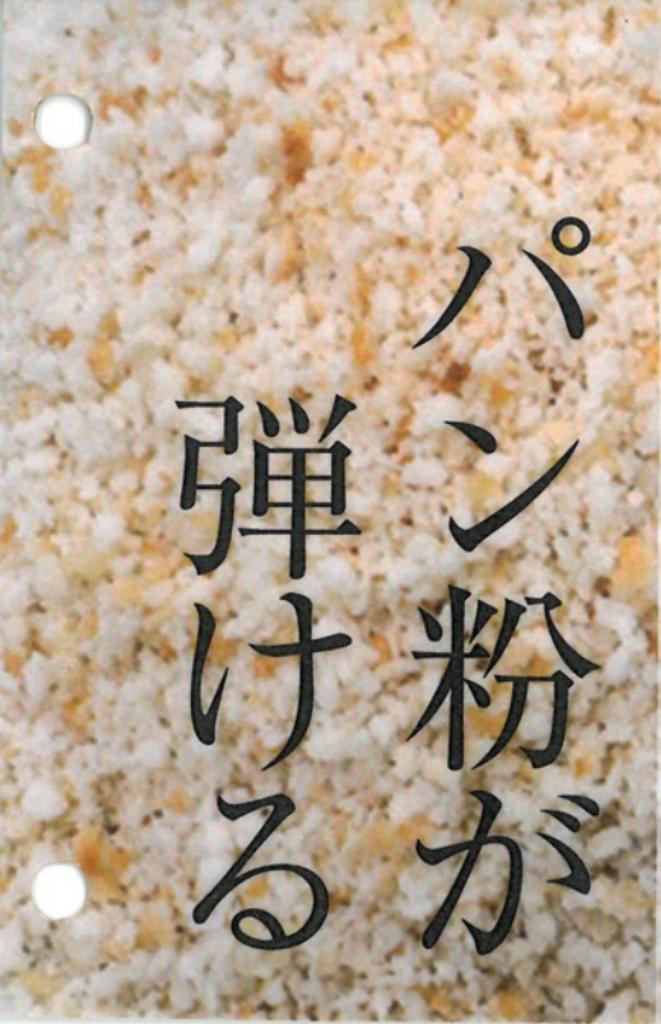
うちぬき水の恵み 西条キャベツを使用しております。環境省日本名水百選認定のうちぬき水で育てられた西条キャベツは農水省検査により残留農薬ゼロを確認された減農薬栽培のキャベツで、農業用天然にがりを使用することにより、みずみずしく甘みがあり、安心して食べられます。



※時期により群馬産高原キャベツを使用しております。

霧島黒豚

霧島黒豚のお肉はアミノ酸をバランス良く含み、しつとりとした歯ごたえのあるお肉です。また、最大の特徴である良質で甘味のある脂肪はさっぱりとした食感で「白肉」や「もち肉」とも言われています。



パン粉が 弾ける

オープンでふくらと焼き上げたパンから出来た焙焼式パン粉です。

とんかつ用のパン粉として見た目（剣立ち）、ボリューム感の特徴をより引き出せるようにと、麺などに使用される原料を配合し、また出来上がったパン生地は生地にストレスのかかりにくいシート成型製法で製造しています。揚げ色や食感などを研究し、かつれつ亭オリジナルのパン粉を開発しております。

A close-up photograph of a pile of pink Himalayan salt crystals. The crystals are irregularly shaped and vary in color from light pink to reddish-orange, with some darker, greyish veins. They are piled high, filling the frame.

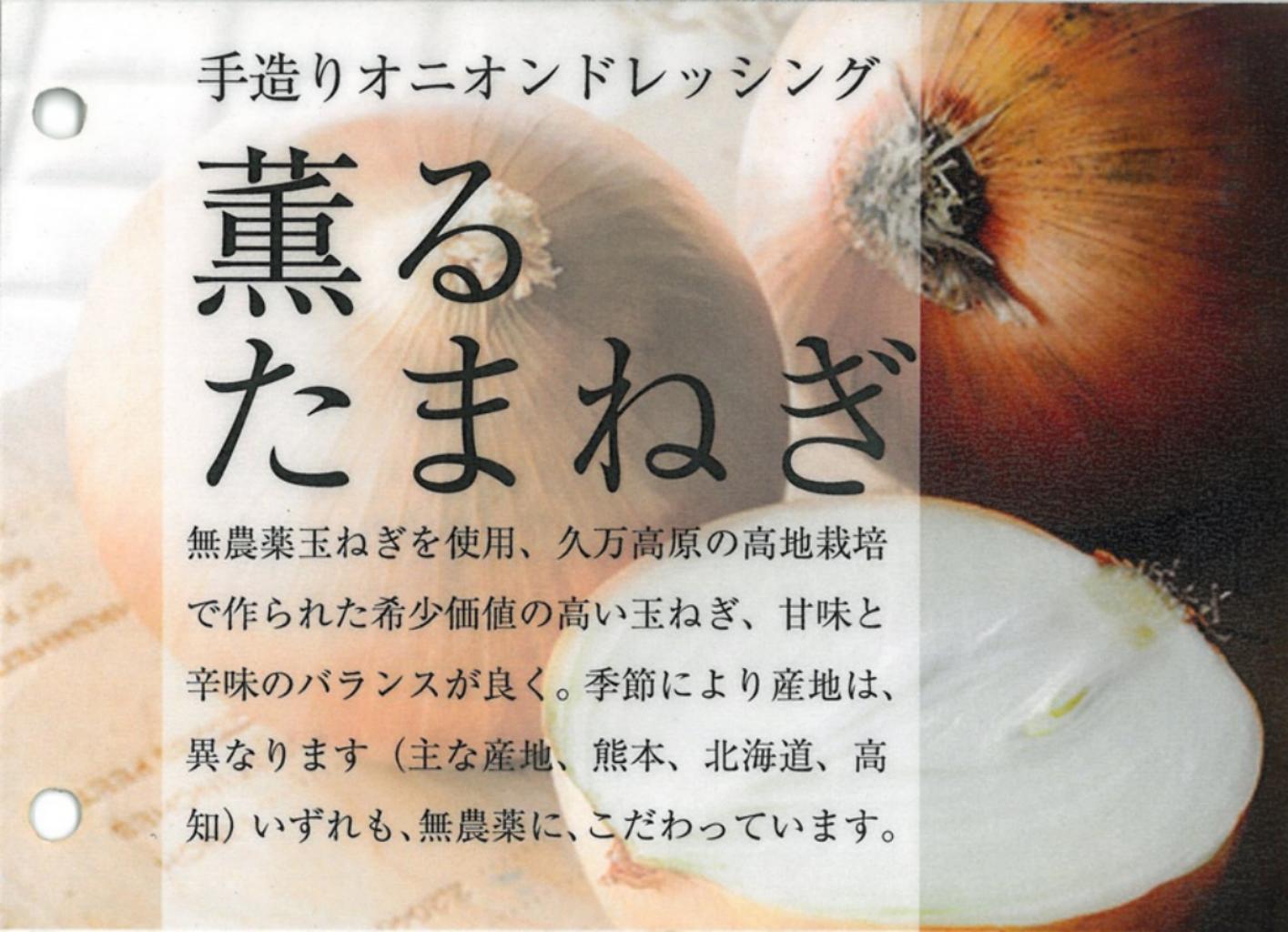
萌える岩塩

アンディス産、紅塩（ローズソルト）を使用、薄いピンク色した岩塩は昔の地殻変動により、海水が温められ長い年月により化石化したもので、「海の恵みの宝石」とも言われるまろやかで、深みがあり、鉄分、カルシウム、ミネラルを豊富に含んだ、料理塩としては最高級品であります。

手造りオニオンドレッシング

薰る たまねぎ

無農薬玉ねぎを使用、久万高原の高地栽培で作られた希少価値の高い玉ねぎ、甘味と辛味のバランスが良く。季節により産地は、異なります（主な産地、熊本、北海道、高知）いずれも、無農薬に、こだわっています。



手造りオニオンドレッシング

遺伝子組み替えのない、丸大豆、丸小麦を原料に、麹菌の力を最大限に生かす、昔ながらの製法、杉桶にて、長時間じっくりと熟成させた、本格純正醤油を使用。

醤油が 醸し出す



蜂蜜

さきやく

蜂蜜

ニュージーランドの、農務省の定めた規定をクリアした、有機蜂蜜を使用。

手作りオニオンドレッシング

純果糖

フィンランド産、果物から摂取した、砂糖 甘さを控えた、低カロリーの砂糖を使用

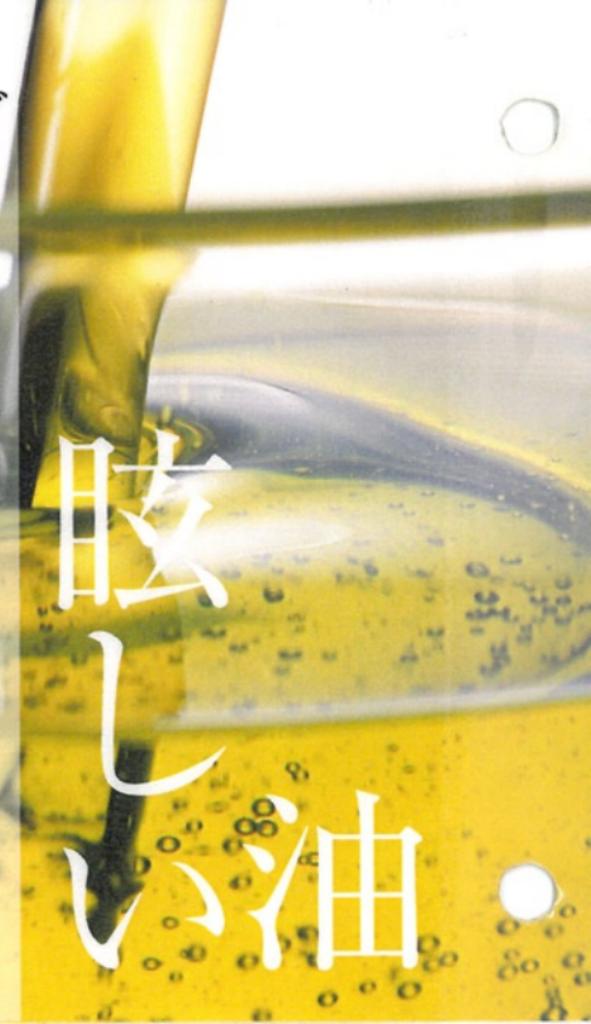
手造りオニオンドレッシング

純正菜種油

遺伝子組み替えされていない、菜種を原料に、一番搾り脂のみ100%使用、菜種脂には、（体内で作り出す事の出来ない、必須脂肪酸（リトルリノレンやオレイン酸）が含まれています。

酢

麦、小麦、とうもろこしを、原料として、麦芽を使っています。刺激が少なく、身体にやさしい、あっさりとした酢。





しじみの 存在感

全国一の産地、宍道湖産のし
じみを使用しております。宍
道湖は汽水湖であり、水中の
塩分濃度が頻繁に変動し、し
ばしば酸素不足になります。
豊富な栄養と環境の変動にも
まれてたくましく生きるし
じみだからこそおいしいし
じみになるのです。かつれつ亭の
みそ汁には栄養豊富なし
じみが入っております。

厳選した麦合せ味噌と北海道
産日高昆布で摂った出汁と、
かつれつ亭で使用されており
ます豚肉をいれ、季節の野菜
がふんだんに入った、具だく
さん豚汁です。





跳あじが ねるが

瀬戸内の新鮮な生あじの開きをそのままフライにしました。あじは燃焼系のビタミン B1・B2 等が多く、カロリーが低い。豚肉もビタミン B1 やミネラルが豊富で、夏ばて防止に最適な定食です。

期間限定

牡蠣は広島産清浄海域だけで獲れた新鮮な牡蠣を使用しております。清浄海域とは、牡蠣の養殖の理想とされる海域であり、生食可能な指定海域のことです。塩分濃度の濃さ、雑菌や大腸菌の低さ（大腸菌群 70 以下 /100ml の海域）等生食用の厳しい審査基準を無条件でクリアした広島県の指定海域を清浄海域と言います。

期間限定

蕩ける牡蠣



