

ご当地バーガーをお土産にどうぞ！！

『加古川かつめしバーガー』

TEL:079-441-1510

HP: <http://www.bb.banban.jp/kirishima/>

一日限定
30個

(店内販売の場合)



加古川 かつめしバーガー

※大量の場合はご予約にてご注文をお願い申し上げます。出来る限り対応させていただきます。

加古川名物『かつめし』をギュッとコンパクトに『ライスバーガー』にしてみました。丁寧にお作りしたライスバンズに、かつめし本来のデミグラスソースではなく、きりしま独自の秘伝のたれで煮込んだカツ・新鮮野菜と隠し味の沢庵をはさみ、お味噌汁以外を一つにしました。小さなお子様からご年配の方までお召し上がりいただけるお味にしております。“片手でかつめし”いかがでしょうか。

薩摩(鹿児島県産 無菌もち豚使用) ¥450(税込み)

開店以来、絶大な人気を誇る、もちもちとした食感の「鹿児島産もち豚」。先天的に豚肉が保有する菌などを全てなくした「クリーンポーク」といわれる特別な豚です。柔らかくジューシーで濃い旨みが特長です。

雪姫(兵庫県産 ひょうご雪姫ポーク使用) ¥490(税込み)

エコ飼料を使いながらも、霜降り牛のような美味しい豚を目指して開発された、新聞やテレビも注目する“エコ美味しい豚”。脂身の融点が低く、あっさりとした上品な食感が特長です。当店を代表する新たなブランド豚として人気急上昇中。

料理長のおすすめポイント

とんかつ専門点ならではの本格的なこだわりを、バーガーに表現してみました。“時間が経っても柔らかい豚を食べたい”というご年配のお客様のご要望から、ミルフィーユ状のカツを使用することにしました。通常のかつめし膳にはない“バーガーならではの楽しさ”も加えています。“ご飯・お野菜・お肉”をバランス良くお手軽にお召し上がりいただけるように工夫しました。

具材へのこだわり

指定業者から仕入れた新鮮野菜を使用しております。具材は、ボイルキャベツ、ねぎ、たまねぎに隠し味で沢庵をピクルス代わりに加えました。本来の「かつめし」の味を損なわぬよう、具材のバランスを考えました。

お米へのこだわり

このバーガーの中で大きな存在感を放つバンズは、指定業者からの厳選米を、こだわりのとんかつとのバランスを考え、お客様の声を参考に何度も試作を重ねてまいりました。下味から製法にこだわり、“カツとライスが一体となる美味しさ”を求めて、全て手作りで丁寧に仕上げています。

ソースへのこだわり

本来のかつめしの「デミグラスソース」とは異なり、無添加ソースをベースとした独自のたれに、カツをサッと煮込んでお作りしています。やや和風であっさり感のある個性的なお味です。通常のかつめし膳も、根強いファンの多い人気メニューです。

お肉へのこだわり

当店を代表する厳選のブランド豚を二種類ご用意しました。いずれも、ミルフィーユ状に何層にも重ね揚げ、お時間が経っても柔らかい食感を大切にしています。

揚げ油へのこだわり

とんかつの味を大きく左右する揚げ油は、香りを引き立てる綿実油、旨みを引き出す米油、さらに油のコシを強くする菜種油をバランスよく配合した100%植物のこだわりのサラダ油を使用しており、さらっと胸焼けしません。

包装紙へのこだわり

一見バーガーとは思えないカラフルな配色が楽しいラッピングペーパー。紙ナプキンにもご利用いただけるように…との思いから大判のものを使用しました。お土産にも最適です。



旨いとんかつ きりしま
料理長

旨いとんかつ きりしま

〒675-0131兵庫県加古川市別府町新野辺1150-11

電話番号:079-441-1510

昼の部 11:30~15:30 (L.O 15:00)夜の部 17:00~21:30 (L.O 21:00)

定休日 祝日以外の月曜日 / 火曜日の夜の部 ※日曜日のみ 12:00~










ご当地バーガーとしてTV、雑誌等で紹介されました！

2010年7月26日～8月8日	地元ケーブルテレビ局 BAN-BANテレビ 「かつめしあがれ！！」に出演！
2010年10月号	「ゴマ入りライスのかつめしバーガー」 ほっと加古川2010年10月号に掲載されました。
2010年10月10日、11日	全国60チーム限定のとっとりバーガーフェスタvol.2 に出場が決定！



お客様の声

- 
34歳 明石市 主婦
 「ご飯がバラバラにならず、もちり柔らかくて、小さい子供でも食べやすかったです。時間が経っても、ご飯とカツがなじんで美味しかったです。今度は出来たてをいただきたいです。」
- 
48歳 加古川市 男性教師
 「バーガー、大変美味しくいただきました。冷めても柔らかく、沢庵が良いアクセントになっていました。」
- 
85歳 加古川市 主婦
 「私たち歯の悪いものでも美味しくいただけ、とても嬉しかったです。お肉が柔らかくて、ソースとカツが絡み合って最高でした。」
- 
68歳 加古川市 主婦
 「翌日の朝に、電子レンジで少し温めていただきましたが、美味しかったです。」

- 
48歳 東京都在住 大手企業勤務 男性
 「豚カツが美味しいのは当たり前ですが、かつめしバーガーも美味しくて感激しました。カツとお米がマッチしており味付けも上品で良いです。」
- 
45歳 明石市 自営業
 「バーガー、ボリュームがあって絶品でした。これにお味噌汁があれば、飛行機の“空食”にいいでしょうね。」
- 
38歳 大阪市 自営業
 「カツが柔らかくて美味しいのは勿論ですが、ライスもボリュームがあり、食べ応えがありますね。タレも甘くなく上品な味付けが気に入りました。」

開発秘話！『かつめしバーガー』

全国各地には、地域の名産品があります。ご当地でしか味わえない美味しさは、地元では当たり前の美味しさ。しかし、一歩外から見ると、まぶしい輝きを放つ地域の“お宝”なのです。この食べなきゃもったいない“お宝”を求めて旅行を計画する方も多いでしょう。そんなある日。加古川市出身の私は地元の宝探しを考えていました。すぐに浮かんだのは、このところ、ややメジャーになりつつある“かつめし”。ライスの上に、牛かつをのせてデミグラスソースをかけ、ポイルキャベツを添えたものが主流で、加古川市の飲食店では数多く提供しているメニューです。最近では、そのスタイルが多様化し、とんかつ専門店ならではの“とんかつ”を特製のタレで煮込んだ当店のかつめしも、独自のスタイルとして開店以来親しまれているメニューの1つですでも、全国的に知名度を上げるには何かが足りない…。こちらから発信できて、もっと手軽にたくさんの方に召し上がっていただけるスタイル…そうだ！これをライスバーガーにしよう！このアイデアからメニュー化まで20日間。地域をギュッと1つにした大きな夢をのせた小さな商品が走り出しました。



しかし、走り出してまもなく大きな壁が…。ライスバーガーのバンズが思った以上に難しかったのです。「発想は面白いし、お肉は美味しいけど、ライスとマッチしていない」との厳しいご意見もいただきました。しかし、アイデアを思いついたあの時の喜びを、どうしても忘れたくありませんでした。「絶対に美味しい かつめしバーガーを作りたい！諦めたくない！」ライスのボリューム、味付け、こね具合…みんなで味わい、改善に改善を重ねました。具材も、バーガーだけのお楽しみ感覚を添えて通常のかつめしにアレンジを加えました。お客さまの声で、作り手の情熱で、新しく生まれ変わった「加古川かつめしバーガー」。今では、お米の専門家の仕入れ先様からも「バンズが美味しい」とのお声をいただくまでになりました。この「加古川かつめしバーガー」を通じて、「加古川」「かつめし」をより沢山の皆さまに知っていただける きっかけになれば幸いです。