

～ こだわりの7ヶ条で自慢の味～

## 味工房 那のつ

行田市長野1-33-10 TEL. 048-555-1450

国道125号から一本市街へ入ると行田市長野のとんかつ店「味工房 那のつ」が見える。素材や揚げ方など、こだわり7ヶ条を掲げる九州出身の店主阿部秀二郎さん。平成元年12月に開業し今年で16周年を迎える。

阿部さんがもっともこだわるのが「黒豚ロースかつ」、柔らかい食感とうまみを独自の揚げ方で引き出している。黒豚ロースは、本場鹿児島から仕入れた厳選素材、これを温度の違うオランダ産の高級ラードで二回に分けてじっくり揚げる。「時間はかかるけど肉汁を逃がさないためのこだわり、肉も縮まず柔らかく仕上がる」と秘訣を語る。千切りキャベツもすべて手切り、皿も土の温かみがある九州の小石原焼で和風にそろえて



いる。客層は、中高年の方々を中心に主婦から年配の方まで、幅広く来店があり、店内は、リラックスしてくつろげる空間と、明るく透き通った照明効果、庭に出ると自然の庭園などインテリアにも細かい気配りがある。



店主いわく「皿や雰囲気も大切だが、やっぱり味がおいしくなくては、ぜひ一度、ご来店ください！」と自慢の味を研究し続けている。

営業時間 11:30 ~ 14:30  
17:00 ~ 21:30

