

第336号
平成27年

12月25日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住東口専売店
Tel.5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
Tel.090-2657-0300

味に自信あり

東京名物 こだわりの味噌カツ

ふじつ家 (ふじつち)

地方の方が多く来店しています

ジョイフル三ノ輪にある「ふじつ家」は
とんかつメインのお店です。

店主の藤澤幸輝さんは、店を構えて
まだ一年半。こだわりの味が評判で、
雑誌やテレビでも紹介されています。

「油を感じないとんかつです」

新しい油はこしがあり、油切れも良
いのですが、揚げたとんかつに油くさ
さが残ります。ふじつ家では、うなぎ
のたれが継ぎ足して作られるように、
豚肉のダシや香りの出ている使用した
油に新しい油を継ぎ足してブレンドし
た油を使っています。

また、とんかつを揚げる前にパン粉
を油の中に入れるため、揚がってきた
とんかつは、パン粉の香りを感じ、口
の中に入れた時に油くささを感じませ
ん。

豚肉は国産の白豚と黒豚のブレンド
豚の肉を使用しており、注文を頂いて
から切って揚げています。

「名古屋のみそかつとは別ものです」

名古屋のみそかつは、八丁味噌を使い

甘めのみそだれになって
います。

ふじつ家のみそだれは
赤みそと白みそをベース
に玉ねぎ、生姜、にんに
く、ひき肉を入れてじつ
くり時間をかけて煮込んでおり、ご飯に
合う味になっています。



「オリジナルなメニューです」

チーズかつ定食は、肉を切り卵、パン
粉を付けた後にチーズを載せてパン粉を
つけてフライパンで焼き上げます。焼い
ている時にパン粉の香りが変わって香ば
しさが出てきます。切った時にスキマか
らチーズがとろりと出て来ます。

ほかにとんかつを甘だれでくぐらせた
サラダとんかつ、ごぼうが美味しい柳川
風とんかつ、みぞれとんかつ・ベースに
野菜が入ったホワイトソースを使用したク
リームとんかつ、にんにくが効いた五種
類のたれを豚肉にからませたスタミナ焼
きなどメニューは豊富です。肉も大約 230
g、中 150g、小 110g と大きさが分か
れています。お米は十和田市の契約農家
から仕入れていきます。

「評判に納得。本当に美味しい！」

お話を伺っているうちに食べたくなり、
お持ち帰りでみそソースかつ定食をお願
い致しました。お肉は柔らかくてサクサ

クとして、絡めたみそだれがご飯とよく
合います。手切れのキャベツの千切りは
ふわふわで口に残らない。付け合せのポ
テトサラダもじゃがいもの美味しさが伝
わりました。油ぼくないので重くない。
胃が喜んで一気に食べてしまいました。
次は何を食べようかと食欲を掻き立て
てくれる美味しさです。

「自家製だし巻の注文受付中です」

自家製だし巻き1本1700円は、昨年は口
コミで70本売れました。卵15個使用しだ
しの効いた程よい甘さが大根おろしで食
べると最高です。12月28日までにご注文
頂き、30日31日にお渡し致します。

実直な信頼のおける味、また三ノ輪名
物が増えました。お持ち帰りもできます
ので、お電話でご注文ください。

【ふじつ家】

南千住1-22-9(ジョイフル三ノ輪)

都電 荒川一中前駅から徒歩1分

【月～土】11:30～14時 18～23時

定休日:日曜日

※1/1(金)～1/3(日)まで休業いたします。

☆1月より営業時間変わります。

【月～木】11:30～20時

【金、土】11:30～14時 17～22:30

tell(6806) 7735

