

vol.024 和風とんかつ つるよし

## ジュワッとあふれ出る旨みと優しさで、愛され 続けるとんかつ

三郷市早稲田 6-11-21  
048-957-3477  
ランチ 11:30-14:30 ディナー 17:30-22:00  
月曜



つぶちゃん、行きたいお店があるの！前に取材した「ましそよ」のご主人が、「三郷でお手本にしたいお店」と話していた「和風とんかつつるよし」さんだよ。

昭和53年、三郷駅北口がまだ畠ばかりだった頃に、肉屋で修業を積んだご主人が開業した「つるよし」は親子3代に渡って食べに来るお客様も多いというほど、長年地域で愛され続けている。趣のある掘りごたつの部屋や、30～40人の大人数の宴会ができるお座敷もある和風の空間で、瓦屋根の重厚な店構えが目印だよ。



「つるよし」と言えば、ボリューム満点のやわらかいとんかつが有名。そのやわらかさのヒミツは、『那須 曽我の屋の豚』という、純植物性の自家配合飼料のみで飼育された高原育ちのブランド豚肉を使っていること。出かけ先で偶然出会い、その美味しさに惚れ込んで、生産者に卸してもらえるように交渉したという豚肉は、元肉屋のご主人お墨付きの良質なお肉だもの、間違いない品質！

衣の歯ごたえもとんかつの中味を左右するからこそ、特別に作ったパン粉と油の鮮度は譲れないポイントなんだって。注文を受けてから、肉をカットし筋切りして衣をまぶし、じっくり揚げ、最後は余熱で火が通るように絶妙のタイミングで提供。これもお客様に一番食べごろの状態で味わってほしいから。だからこそ出せる、サクッとした衣とジューシーな旨みは、少し時間はかかるけど、待つ価値がある美味しさだよね、つぶちゃん。



名物の「特上ヒレとんかつ定食（1680円）」、「特上ロースとんかつ定食（1580円）」は厚切り肉でボリュームたっぷり！にんにくスライスが肉にはさまれた「にんにくとんかつ定食（1470円）」、ヒレ・エビ・串カツ・キン棒・チーズ巻きが入った「つるよし盛り合わせ定食（1680円）」なども定番の人気メニュー。ランチタイムは、それぞれの定食メニューにコーヒーかウーロン茶が付くそう。また、お弁当として持ち帰ることができるのも嬉しいね。



他にも、新鮮な刺身や手作り塩辛など、お酒と一緒に楽しめるお料理も豊富で、ほぼ全てを自家製で作っているんだって！

「70歳まで、こうして仕事ができることはありがたい。量が多いから、若い人にこそ自慢のとんかつをお腹いっぱい食べに来て欲しいね。」と、職人気質のご主人。

お客様には必ず声をかけて、顔を覚えるようにしているという看板娘の奥様は、お祝いの席と事前に分かれればお赤飯を用意したり、お馴染みさんを誘って新年会を開催するなど、人と人のつながりをとっても大事にしているんだよ。



とんかつの中味はもちろんのこと、ご夫婦の優しさがギュッと詰まったお店だからこそ、愛されているんだね、つぶちゃん。