

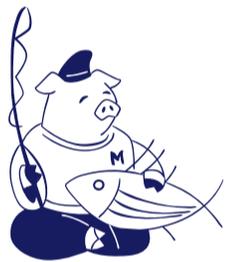
豚と粉

もちり食感の大阪うどんとカツの店

豚と粉（トントコ）

「豚と粉（トントコ）」はミシュランガイド東京 2021 に掲載される「目白 旬香亭」のオーナー斎藤元志郎シェフと大阪に人気うどん・トンカツ店「僕とうどんとカツおだし」と協業して開発したブランドです。

斎藤シェフ厳選の素材と調理方法により肉の旨味を最大限に引き出したトンカツと、自社のとんこつラーメンブランド「ラの巻」の製麺技術を活かした、のどごしの良いうどんを提供いたします。自慢のうどん、トンカツで、ちょっと誰かに教えたい驚きを創造するとともに、居心地の良い空間づくりを行い楽しいお食事の時間をお届けすることをブランドコンセプトとしております。



豚と粉 トントコ

店名にはトンカツ=豚、うどん=粉とし、「トントコ」という記憶に残る軽やかな響きから地域の皆様にとって親しみのある存在でありたいという思いをこめています。

商品紹介

うどんは厳選した国産小麦をブレンドし独自のもちもち食感がある麺と、熊本天草産の鰹からなる5種の削り節からとった出汁が自慢です。
カツは低温調理で柔らかくお肉の旨みが凝縮されています。



大わかめうどん (温)



鬼おろしぶっかけ (冷)



鶏天うどん (温)



名物タレカツ定食 小うどん付き



味噌ヒレカツ定食 小うどん付き



ミックスフライ定食

店舗情報



うどん・トンカツ 豚と粉（トントコ）知立店
愛知県知立市鳥居 3-3-15

営業時間 昼 11:00 ~ 15:00
夜 17:00 ~ 22:00