JAZZ BAR & CAFE
ROMAN
since 1957
東京
八王子名物 煮かつサンド

昭和32年八王子市にOPEN

織物の町として知られている東京都八王子市に昭和32年「純喫茶ロマン」としてOPENしました。

店主のこだわりが店の個性として色濃く反映された当時の喫茶店において、先代が打ち出したものは、美味しいサンドイッチを提供したいという強い信念でした。それから60年余り、月日は流れてもその大切な思いをしっかりと受け継ぎ、これからも多くのお客様に喜んで頂けるよう一つ一つ丁寧に作っていきたいと思っております。

ROMANの煮かつサンド

昭和32年に創業したROMANの看板メニュー【煮かつサンド】は長い間、八王子名物として地元では特に名高く全国にそのファンがいます。

アツアツの揚げたてのカツを醤油ベースの秘伝たれにどぶんと浸けて一煮立ちさせ、ふわふわのパンに挟んで食すその旨さは、ソースを使ったカツサンドとは違う、やさしい心和む味わいで、どこか懐かしさもにじむ世界でたった一つのオリジナルテイスト。素材にもこだわり、厳選した国産豚肉とまろやかな綿実油を使用。創業者の魂を受け継いだこの伝統の味を是非一度ご賞味ください。

最新の-35℃急速冷凍機で急速冷凍することにより作りたての味とハイクオリティーを再現！！

冷凍によって食品から旨みや
みずみずしさ、食感を奪ってしまう
問題点も急速冷凍することにより
これらを解決

煮かつサンドを真空パックしてから
急速冷凍することによって、
生きたままの旨み成分を
長期間キープすることが可能になる

急速冷凍した煮かつサンドを
-35℃冷凍ストッカーで、
安全に保管する

煮かつサンドのベースとなる
醤油味は急速冷凍することに
よって味にしまりができ、
さらに旨みが増す

煮かつサンドについて

約３時間の自然解凍で作りたての味を見事に再現。また、冷凍庫で90日間保管できるので食べたい時にいつでも召し上がれます。

ヒレ

希少部位であるヒレ肉は、
脂肪分が少なくとてもヘルシー！
女性にも大人気です。

ロース

ミルフィーユ状に何層にも
重ねられたロース肉は、
脂身の部分にも旨みが凝縮。
柔らかくとてもジューシーです！

高尾山での販売　※2023年10月21日～12月初旬の予定

- ●高尾登山電鉄 清滝駅（麓の駅）で販売いたします
- ●ヒレ、ロースとも3ピース・1箱 1,300円（税込）
- ●13:00以降（期間中毎日）
  - ・ご自宅用として冷凍品を販売いたします
  - ・ご購入後 約3時間の自然解凍で召し上がれます
- ●土日祝の9:00～11:30頃　※数量限定
  - ・高尾山内での昼食用として常温品を販売いたします