

JAZZ BAR & CAFE

ROMAN

since 1957

東京

八王子名物 煮かつサンド

on October 21st, 2023
Debuts at Mt. TAKAO

Media

数多くの人気番組で
紹介されました！

【嵐にしやがれ】

【ザワつく！金曜日】

【ガイアの夜明け】

et c...

JAZZ BAR & CAFE
ROMAN
since 1957

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、やさしい心と和む味わいで、どこか懐かしさにもじむ世界で
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
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。



ローズ

ミルフィーユ状に何層にも
重ねられたローズ肉は、
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 ※2024年1月初旬までの予定

- 高尾登山電鉄 清滝駅（麓の駅）で販売いたします
- ヒレ、ローズとも3ピース・1箱 1,300円（税込）
 - ・ご自宅用として冷凍品を販売いたします
 - ・約3時間の自然解凍で召し上がれます



手軽さがゆとりのひとときを演出☆≡