

紹介●SPFのお店⑤

# とんかつ武信 武信分店

川崎市多摩区南生田4-12-5 TEL.044-976-0477  
<http://take-shin.net>

渋谷区西原3-1-7TEL.03-3466-1125  
<http://take-shin.net/bunten>

小売店を中心にご紹介してきたこのコーナー、今号はとんかつメインの飲食店が登場です。

神奈川県川崎市生田の住宅街にある「とんかつ武信」。地元で知らない人はいないと評判のとんかつ専門店です。定食はもちろん、会食などにぴったりの個室も備え、出前にも力を入れています。

社長の武田悦夫さんは、東京でも指折りのとんかつ専門店で修行した後、昭和49年、この地に店を構えました。以来30年以上、地域密着で順調な経営を続けています。武田さんがいつも心がけているのは「本物をお客さんに提供すること」。調理に使用する水はすべて、地下のタンクで備長炭を使ってろ過した電子チャージ水、お米は有機無農薬と素材にこだわっています。

そんな武田さんの厳しい目にとまったのが、千葉県認定農場がつくるグループ「林商店肉豚出荷組合」産のSPFポーク。いろんな肉を試していた時にたまたま出会ったそうです。「食べればすぐわかる。あくが出ないし、角煮でも違いが出ます」。とんかつがメインだけにヒレとロースに特化した注文ながら、田谷ミートセンター（千葉県）の努力で必要な量を揃えてもらっているとのことでした。

武田さんのこだわりと技術を受け継ぎつつ、オリジナリティを追求したのが長男和也さんが営む「武信分店」。代々木上原という瀟洒な街で「定食を召し上が

る方にも、お酒を飲みながらゆっくりくつろぐ方にも満足してもらえる雰囲気のお店を」と、オリジナルメニューを充実させ2年前にオープンしました。こだわりの米油で揚げたとんかつはもたれにくく、おつまみ



武田悦夫さん



武田和也さん

としても好評で「SPFポークはあっさりしていてあくも出ない。月に3～4回みえるお客さんもいます」。

協会への要望を伺うと、「SPF豚って何？とよく聞かれます。もう少しわかりやすいといいですね。せっかく生産者の方が努力されているのだから、その価値が伝わるためにもSPFの認知度が上がるようにしてほしい。それが店の価値にもつながりますから」。長年の課題に対して貴重なご意見をいただきました。