



# 『ゆうたく』がうまい 3つの秘密

肉

低温熟成 十勝豚は、  
肉の旨味と甘みが違います。

タレ

豚肉とご飯の相性にこだわった  
自家製タレです。

焼

ご注文をいただいてから焼くので  
焼きたてをご提供いたします。



## 熱々、お持ち帰りできます。

ご家庭でもゆうたくの十勝豚の美味しさをお楽しみ頂く為にお客様の声にお応えして、テイクアウトを承っております。電話でのご予約も可能です。お気軽にお申し付けください。



## 各種ご宴会・パーティーのご予約承っております。

少人数からグループまで、ご予約を受け付けております。土鍋蒸しをはじめとした十勝豚料理、美味しい北海道の味覚、各種アルコール・ソフトドリンクを取り揃えております。予算など、お気軽にお問い合わせください。



写真はイメージです



### BOTEJYU® Group

Since 1946

茨城・栃木・埼玉・千葉・東京・神奈川・愛知  
奈良・大阪・兵庫・岡山・福岡・大分  
台湾・韓国・フィリピン・タイ・ベトナム・シンガポール

Copyright© BOTEJYU All Rights Reserved.



北海道十勝  
ゆうたく  
YUUTAKU  
since 2007

認定 低温熟成 北海道十勝豚



[www.yuutaku.jp](http://www.yuutaku.jp)

## ゆうたくについて

### 北海道十勝 低温熟成 網焼 「十勝豚料理」の専門店

「ぼてぢゅう@グループ」が、十勝豚肉工房「ゆうたく」の提供する低温熟成した十勝豚をつかったご当地グルメ専門店としてプロデュースする「ゆうたく」。フラッグシップ店舗として、新宿に十勝豚丼をメインにした「十勝豚丼専門店」を、池袋にとんかつ、豚丼、土鍋蒸しなど「低温熟成 十勝豚」を存分に味わっていただける「十勝豚料理専門店」をオープンいたしました。今後もぼてぢゅう@グループは、全国の美味しいグルメを様々な角度から、紹介していきます。

### 十勝豚肉工房 「ゆうたく」とは



北海道 帯広 十勝の有沢精肉店が直営している十勝豚肉工房「ゆうたく」は、北海道有数の豚肉産地十勝で育った豚を厳選し、自社工場解体処理して低温熟成させ、「旨味」「軟らかさ」をひき出した肉を使用しています。中でも、網焼きの豚丼は厚切りなのに、箸でさけるほどの軟らかさと、深い旨味が評判の人気メニュー。2007年の創業以来地元のお客様はもちろん、国内外からファンが訪れるなど、豚丼の聖地十勝の中でも人気店として多くのお客様がお来店されています。

## メニュー紹介

### 十勝 豚丼

低温熟成した十勝豚の厚切り肉を網焼きにし、甘さを抑えた「特製たれ」で味付けたこだわりの豚丼。



### 豚料理

- ① 十勝豚ロースかつ
- ② 十勝豚ヒレかつ

③ 網焼 豚ロース

④ 秘伝の味噌漬け  
豚ロースの 網焼

### 土鍋蒸し



豚肉のうま味を存分に楽しめる土鍋蒸し。  
絶品特製付けダレでお召し上がりください。

※店舗により取り扱いメニューが異なります。

## 店舗紹介



### 池袋サンシャインシティ店

住所 / 〒170-8630 東京都豊島区東池袋3-1-1  
サンシャインシティB1F アルバ専門店街  
電話 / 03-6915-2422  
営業時間 / 11:00~23:00 (L.O. 22:00)



### 新宿サブナード店

住所 / 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町1  
新宿サブナード地下街 B1F  
電話 / 03-6273-2818  
営業時間 / 11:00~22:30 (L.O. 22:00)