

鎌田屋

Kamadaya

別府からあげ
とり天



鎌田屋こだわり

1. 超音波でカラッとヘルシーに！

超音波ユニット「Dr. Fry」によって油の吸収を抑え、大幅にカロリーダウン。中はジューシー、外はカリッとした食感を最大限に引き出しました。

2. こだわりの揚げ油で美しく健康的に！

動脈硬化改善や美肌効果アンチエイジングに効果がある抗酸化物質を多く含む米油。その他ごま油など米油を中心にブレンドして「美味しさ、やさしさ」をモットーに丹精込めて作っています。

3. 別府温泉水でふっくら、ジューシーに！

老化や病気の原因「活性酸素」の働きを抑えるとされる「炭酸水素イオン」を多く含み、人間の体液と同じ弱アルカリ性の温泉水を使用したタレに肉をつけ込んでいます。美と健康への効果はもちろん、肉の臭みを取り除き、時間が経ってもふっくら柔らかい食感を追及しました。



●心を込めて、揚げたてをモットーにご提供しております。



★スタッフが随時更新！
是非、ご覧ください。

Twitter @Hinodeya_3
Instagram hinodeya.3

03-6904-0045

営業時間 11時～14時半・16時～19時半

ホームページ <https://o-hinodeya.com>

