

1962年、長崎で初となる とんかつ専門店「浜かつ」が誕生

浜勝本店が誕生したのは、東京オリンピックを2年後に控えた1962年7月。長崎市鍛冶屋町にある約7坪の小さな店舗で、浜勝の歴史がスタートしました。オープン当日に配布したチラシのキャッチコピーは「夏の体力は とんかつで万事OK」。当時、長崎で唯一のとんかつ専門店であった浜かつは、ちょっとお酒を飲みながらとんかつを楽しむというスタイルで人気でした。揚げたてのとんかつを楽しむに通う常連客も多く、この頃に長崎県知事を務めていた佐藤勝也氏も常連客の一人でした。



創業者の米濱は、もともと天ぷら屋を始めるつもりだったといいますが、しかし知り合いからとんかつ屋を勧められ、長崎市鍛冶屋町に浜かつをオープンしました



オープン当初のメニュー



- ひれかつ定食…300円 ● 季節料理…50円~100円
- ロースかつ定食…300円 ● ビール…180円
- えびフライ定食…300円 ● 一級酒…100円

シンプルな料理だからこそ素材にこだわる浜勝のとんかつ。角切りにした付け合わせのキャベツは、新鮮でみずみずしい食感やおいしさを味わっていただくための斬新なアイデアでした。

当時を振り返って—— 「高品質で安全な素材を」。半世紀の想いはお客さまと地球環境のために

浜勝の歴史を振り返ると、まさに素材にこだわり抜いた半世紀といえます。とんかつはシンプルな料理ですから、何よりも素材が大事。高品質で安全な素材のおいしさを、お客さまにお届けするために工夫を重ねてきました。お味噌汁に使用する白味噌は麦味噌が配合されているのですが、これを漉すと、麦の粒が残って食品ゴミになってしまいます。そこで味噌業者さんに相談して、麦を細かく砕いて粒が残りにくい白味噌を開発していただきました。さらに、店舗では、廃油ゼロを目指し、油精製装置を順次導入しています。このように、地球環境に優しい素材を追求していくことも、浜勝の大切な使命だと思います。



浜勝 株式会社
代表取締役社長
八幡 和幸

揚げたてのとんかつをいつでも手軽に！ 多様なスタイル、季節商品が魅力

日常のあらゆる場面で、いつでも手軽にとんかつを味わえるように、ショッピングセンター出店やドライブスルーといった様々な形態の店舗を展開。また、季節や産地にこだわった食材のメニューも提供しています。



ショッピングセンター出店

買い物途中にゆっくりくつろげる畳敷きの小上がり席を用意し、お子さま連れのファミリー層やご年配層のお客さまに喜ばれる店舗づくりを目指しています。



ドライブスルー・宅配

少量だけとんかつを食べたい時や、家庭で揚げ物ができない時など、お客さまの多様なニーズに応えるドライブスルー・宅配を導入。幅広い年代のお客さまにご利用いただいています。

(2012年2月現在、ドライブスルー45店舗、宅配39店舗)



季節メニュー

「春の膳 松・竹・梅」「煮込みかつ膳かきふらい添えなど、季節の移り変わりを目と舌で楽しめる期間限定メニューが登場。今後も季節ごとに限定メニューが登場する予定です。

廃油の発生抑制の取り組み

とんかつ浜勝で使用した揚げ油の再利用を進めています

とんかつ浜勝では使用している揚げ油を廃棄することなく、食用油精製機にて毎日ろ過して再度使用しています。廃油の発生が基本的にゼロとなり、従来取り組んでいた廃油のリサイクルと比べても、移送コストなどリサイクルに必要なエネルギーなどが節減でき、これまで以上のCO₂の排出量削減を実現しています。



ろ過作業の様子

店舗の消費電力削減のためLED照明を採用

店舗や工場・オフィスで消費される電力の低減に取り組んでいます。そのため、照明に使用する電灯のLED化を進めてきました。2010年11年以降にオープンした店舗はすべてLED照明を採用しており、既存店の照明も順次LED化を行っています。



LED照明

工場や店舗における省エネ原単位当たりのCO₂排出量削減などを推進

リンガーハットグループでは、コージェネレーション設備の工場導入や電化厨房の店舗導入を行うなど、消費エネルギーの節約に向けたさまざまな施策を導入しています。2006年比で原単位当たり(kg/百万円)約5%以上の削減を2012年度は実現しました。

	原単位当たり (kg/百万円)	総排出量 (t)
1990年	1.099	20.325
2006年	1.249	44.908
2012年	1.179	46.136

店舗備品・厨房機器のリサイクル

廃棄物を減らして環境負荷を低減 使用に耐える備品を修理し再利用

リンガーハットグループでは、グループ店舗で使用し使われなくなった備品や厨房機器のリサイクルに取り組んでいます。廃棄される備品・機器の総量を減らし、環境に与える負荷の低減を目指しています。また、リサイクルを担当するリンガーハット開発では、障がい者雇用にも取り組んでおり、リサイクルの現場で障がい者の方が活躍しています。



厨房機器などのリサイクル作業の様子



店舗備品・厨房機器のリサイクルの流れ

