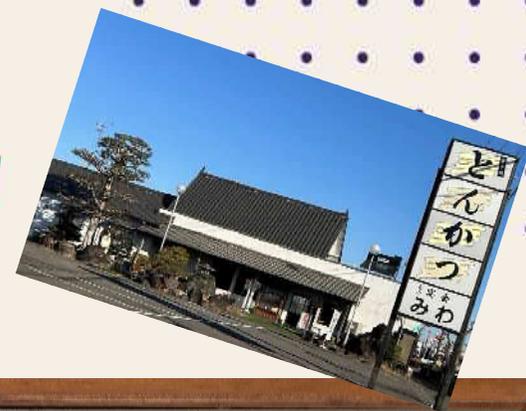


78

とんかつみわ



当店は、愛知県あま市（旧美和町）において、焼きとんかつ専門店として約40年間、飲食店経営を行っております。当店店主は、飛島村にございました「名代とんかつ 大信」で修行し、とんかつや手羽先などの看板メニューを継承させていただいております。

また、昨年（2025年5月）より、味・食感はそのまに、骨のない状態の手羽先「骨なし手羽先」を冷凍品として製造し、販売を開始いたしました。

「あまカラ！」秘伝ダレの手羽先をぜひともお召し上がりください。



とんかつみわ

住所：愛知県あま市蜂須賀西杵ノ下2161番地1

営業時間：午前11時～午後2時、午後5時～午後9時

定休日：水曜日の夜間、木曜日

HP：<https://tonkatumiwa.co.jp/>

Instagram：@tonkatumiwa

- ・ 冷凍手羽先（骨あり・骨なし）の販売
- ・ 骨なし手羽先加熱調理品の販売

