

# 串カツ共有ソース 2度漬け禁止

串カツ 2度漬 禁止

K2K  
協会公式  
ルール

## 1 まずは、手洗いアルコール消毒除菌するべし

感染予防対策にて、除菌の徹底をします。

## 2 共有のソースに、串カツを漬けるのは最初の1度きり。

絶対ルール、共有のソースには、一度漬けている食べかけの串カツ、汚れた取皿に置いた串カツは、漬ける事は禁止。

## 3 ソースを漬けてから取り皿に置くべし (この時に、取皿にソースを溜める)

店の楽しい空気感は、お客様同士が作り上げる物だと考えます。  
串カツを食べる人全てが幸せの共有をしましょう。

## 4 お塩、調味料などは、取り皿の上で降るべし

揚がってきた串カツを置くトレイの上には、塩、調味料などを振りかけでは、ならない。  
串カツに付きそれが、共有ソースを汚してしまうから。

## 5 共有のソースを決して汚してはいけない

店主のこだわりがこもった唯一無二の共有のソースには、1度漬ける串カツのみ漬ける事が許される。感染予防対策にて、キャベツでソースを取り皿にすくう一度漬けも禁止とする。  
なお1度目に漬けた串カツで取り皿にソースを溜める新たなルールを推奨する。

## 6 揚がってきた串カツは、温かいうちに食べるべし

一串入魂の串カツを、食材、職人への感謝とリスペクトを、そして最高の揚げたての串カツを召し上がって下さい。

## 7 食べ終わった串は、自分の串入れに入れるべし

周りへの配慮、マナーとして取り皿やトレイには、食べ終わった串は、置いてはいけない。  
1本の串カツの完結は、串入れに入れて終了になる。

## 8 食べ方ルールを知らない人には優しく教えてあげるべし

店の楽しい空気感は、お客様同士が作り上げる物だと考えます。  
串カツを食べる人全てが幸せの共有をしましょう。



串カツを食べた後は串カツ検定に挑戦しよう！

