

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)

感染予防の対策からキャベツは、共有ソースにつけてはならない。ソース、塩などで既に汚れた取り皿に一度置いてしまった串カツは、共有ソースが汚れてしまうので漬ける事は禁止。



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
けっして汚して
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度漬けの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！

