

～とんかつ専門店『こだわりとんかつ かつ時』～ 創業以来初『お持ち帰りメニュー』を一新！！

<2015年8月27日（木）より>

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、とんかつ専門店『こだわりとんかつ かつ時』各店舗にて、2015年8月27日（木）より、1996年の創業以来はじめて、『お持ち帰りメニュー』をリニューアルします。

現在、市場では「とんかつ」業態が外食・中食問わず好調で、弊社としても『こだわりとんかつ かつ時』の outlet に注力を始めたこともあり、創業以来初めて『お持ち帰りメニュー』の大幅リニューアルに着手しました。定番のロースかつ弁当をはじめ、人気のロースかつカレー、ロースかつ丼。また、中食需要に合わせたおかず、単品メニュー、パーティー・集まりなどで使えるオードブルメニュー、メンチかつ、チキンかつ等幅広いラインナップとなります。



ロースかつカレー
1,080円（税別）



ロースかつ丼
830円（税別）



平牧三元豚のメンチかつ弁当
880円（税別）

<『お持ち帰りメニュー』概要>

- 開始日：2015年8月27日（木）～
- 対象店舗：「『こだわりとんかつ かつ時』各店舗 ※FC店舗除く
- メニュー：
 - <弁当>13種類 830円（税抜）～ ☆ソース・ご飯・キャベツ・漬物が付きます。
 - <おかず>9種類 630円（税抜）～ ☆キャベツとソースが付きます。
 - <単品>9種類 230円（税抜）～
 - <オードブル>2種類 2,800円（税抜）～ ☆前日までに要予約

<とんかつ専門店「こだわりとんかつ かつ時」とは>

豚肉をはじめ油、衣、野菜、米など、素材にとことんこだわった、とんかつ専門店です。ボリュームのあるかつと、炊きたてのご飯の出会いが、お客さまに最高の笑顔をもたらします。従来から不満とされていたとんかつの脂っこさを避けるため、厳選された豚肉を使い、生パン粉やオリジナルブレンドの揚げ油を使用するなどして、カラッと仕上げました。

