

～とんかつ専門店『こだわりとんかつ かつ時』～

お客様のリクエストにお応えして、“サクッ” “ジュワ” で人気
とんかつ屋さんの『かつカレー』を販売開始！

<2015年9月18日（金）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9月18日（金）より、とんかつ屋さんの『かつカレー』の販売を開始いたしました。

「かつカレー」は、常連様からのご要望も多かったとんかつ専門店ならではのメニューとなります。とんかつのでき立て特有のサクサク感、ジュワっとでる肉汁が。さらには、カレーも「コク」にこだわった濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。2種類の炒め玉ねぎを使うことにより、味に甘味と深みで広がりを出しており、かつ牛の濃厚なダシ（フォン）を使用することにより、絶妙な旨味を引き出しました。

「かつ時」では今後も、今まで以上にお客様に喜んで頂けるメニューをご提案いたします。



ロースかつカレー（キャベツ付）
<ロースかつ100g> 1,180円（税別）
<ロースかつ150g> 1,380円（税別）



ひれかつカレー（キャベツ付）
1,380円（税別）

<「かつカレー」概要>

- 開始日：2015年9月18日（金）～
- 対象店舗：『こだわりとんかつ かつ時』各店舗 ※FC店舗除く
- トッピングメニュー：

平牧（ひらぼく）三元豚のメンチかつ（1個）	280円（税別）
海老フライ（1尾）	280円（税別）
クリームコロッケ（1個）	280円（税別）
ひれかつ（1枚）	330円（税別）

<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。

