



2019年7月9日

とんかつ部長が行く ‘全国旨い豚を探す旅’ 第二弾！みちのく東北編 岩手のブランド豚「八幡平ポークあい」フェア 2019年7月9日（火）～9月中旬

コロワイドグループ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：石川恵輔）は、「こだわりとんかつ かつ時」各店舗にて2019年7月9日（火）より‘岩手のブランド豚「八幡平（はちまんたい）ポークあい」フェア’を開始いたします。

日本各地にはまだまだあまり知られていない旨い豚肉がある、ということで、「かつ時」担当部長が自ら日本全国の農場をめぐり、とんかつに合う旨い豚を探す旅を始めました。

5月より実施した第一弾の北海道編・余市町産「北島麦豚」フェアも好調に推移し、通常のブランド豚フェアメニューの約2倍の出数である約7,000食を販売致しました。

第二弾の「八幡平（はちまんたい）ポークあい」は、岩手県洋野（ひろの）町の綺麗な空気とミネラル豊富な天然水を使える恵まれた環境で、家畜診療所を設置するなど、豚にとってストレスフリーな環境で、健康にこだわった豚肉です。

第三弾としては9月中旬より瀬戸内産を販売、その後も3月末までのシリーズとして第四弾まで予定しております。今後も、継続的に日本全国の旨い豚肉を使ったとんかつを提供することで、お客様にご利用いただける機会の増加を目指します。

「八幡平ポークあい」
～岩手のブランド豚～

期間限定

とんかつ定食
100g 1,280円(税抜)

厚切りとんかつ定食
160g 1,580円(税抜)

とんかつ&海老フライ定食
100g+1本 1,480円(税抜)

厚切りの為、揚げ時間が掛かります。予めご了承ください。
※写真はイメージです。

厚さ約2cm!

「雄大な自然が生んだ豚肉」
ジューシーな柔らかさどコクがある肉の旨味に感動。

定食には「ご飯・味噌汁・漬物」が付きます。
ご飯・味噌汁・キャベツお替り自由

※写真はイメージです。器・盛り付け・仕入れなどにより予告なく内容が変更となる場合がございます。※写真は仕入れなどにより実物と異なる場合がございます。

2019年7月9日

<「かつ時」‘八幡平（はちまんたい）ポークあい’フェア 概要>

■実施日：2019年7月9日（火）～9月中旬

■対象店舗：「かつ時」各店舗

※安城店・甲府店では開始日・メニュー内容が一部異なります。

※豊川店・豊橋店・関店では実施致しません。

■メニュー：

- 八幡平（はちまんたい）ポークあい とんかつ定食（100g） 1,280円
- 八幡平（はちまんたい）ポークあい 厚切りとんかつ定食（160g） 1,580円
- 八幡平（はちまんたい）ポークあい とんかつ&海老フライ定食（100g+1本） 1,480円

※全て税別表記



<かつ時とは>

自家製ソースに、厳選した優しい食感のオリジナル生パン粉、新鮮な菜種油、穀物育ちでジューシーな柔らかい豚肉、余熱で仕上げる熟年の職人技。

素材と調理にこだわり続け20余年、旨い「とんかつ」を皆様に届けたいという気持ちで、追求し続けてきた、とんかつ専門店です。

現在、東海・北陸地区中心に16店舗運営。

ご飯、味噌汁、キャベツはいつでもお替り自由で、地域の方にご好評を頂いております。



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226