



2019年9月18日

とんかつ部長の‘旨い豚を探す旅’ 第三弾！

愛媛の銘柄豚「ふれ愛（あい）・媛（ひめ）ポーク」フェア

2019年9月18日（水）～12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9月18日（水）より‘愛媛の銘柄豚「ふれ愛（あい）・媛（ひめ）ポーク」フェア’を開始いたします。

今期より、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月実施の第一弾の北海道編・余市町産「北島麦豚」フェアでは約7,000食、7月実施の第二弾岩手編「八幡平ポークあい」フェアでは約15,000食とどちらも好調に推移し、前期までの銘柄豚フェアメニューと比較しても、構成比率で約2倍の出数を販売致しました。

第三弾の「ふれ愛（あい）・媛（ひめ）ポーク」は、瀬戸内・愛媛県の穏やかな海と緑が美しい山々に囲まれた恵まれた環境で、名産であるミカン成分などを配合した独自の飼料で、肉質に優れた親豚を厳選した高品質な銘柄豚です。

また、本商品を食べると1食につき1枚カードを進呈いたします。5枚集まると、「ふれ愛・媛ポーク」と一緒に食べると更に美味しくなる‘淡路島の藻塩’か広島の‘レモスコ’をプレゼントいたします。

第四弾としては12月中旬より九州産の販売を予定しております。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。

第三弾 瀬戸内編

とんかつ部長が行く **旨い豚** を探す旅

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

「ふれ愛・媛ポーク」を食べて 広島 **レモスコ** or 淡路島の **藻塩** をGET!

商品引換券期間
2019年
11月30日
（水）まで

本メニュー記載商品についてカード5枚で、ご希望の商品にレジにて引き換えて頂けます。

「ふれ愛・媛ポーク」
～愛媛の銘柄豚～

厚切りとんかつ定食
160g **1,580円** (税抜)

とんかつ定食
100g **1,280円** (税抜)

ひれかつ定食
100g **1,380円** (税抜)

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 単品 表示価格より 300円引

「淡路島の藻塩」は、日本最古の製塩法「灘塩焼き」をヒントに、塩職人が日々丹精込めて作り上げています。淡路島の海水から作られるこの藻塩は、一般的な塩に比べ、海藻を使用することによって、天然の旨味成分（グルタミン酸）が入っています。海藻の香りとまろやかで柔らかく、風味豊かな味わいが特徴です。是非、お試しください。

やわらかく脂肪が少ない、1頭からわずかしか取れない希少部位です。

2019年9月18日

<「かつ時」 ‘ふれ愛(あい)・媛(ひめ)ポーク’ フェア 概要>

■実施日 : 2019年9月18日(水)~12月中旬

■対象店舗: 「かつ時」各店舗

※安城店・甲府店では開始日が異なります。

※豊川店・豊橋店・関店では実施致しません。

■メニュー: ※全て税別表記

- | | | |
|-------------------|-----------------|--------|
| ●ふれ愛(あい)・媛(ひめ)ポーク | とんかつ定食(100g) | 1,280円 |
| ●ふれ愛(あい)・媛(ひめ)ポーク | 厚切りとんかつ定食(160g) | 1,580円 |
| ●ふれ愛(あい)・媛(ひめ)ポーク | ひれかつ定食(100g) | 1,380円 |



<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