



2019年12月5日

とんかつ部長が行く ‘旨い豚を探す旅’ 第四弾！

鹿児島県産黒豚「黒の匠」フェア

2019年12月5日（木）～2020年2月29日（土）

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：石川恵輔）は、「こだわるとんかつ かつ時」各店舗にて2019年12月5日（木）より‘鹿児島県産黒豚「黒の匠」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。

第一弾の北海道余市町産「北島麦豚」フェア、第二弾の岩手県「八幡平ポークあい」フェアに続き第三弾の愛媛県「ふれ愛（あい）・媛（ひめ）ポーク」フェアでは約14,000食販売と構成比の10%を占める結果となり、多くのお客様からご好評いただきました。

第四弾の鹿児島県産黒豚「黒の匠」は、一般的な豚の1.2倍から1.5倍ほどの飼育期間を経て出荷されます。出荷日齢は概ね200日程度でじっくりと大切に育てられ、肥育後期には「甘しょ（さつまいも）」を10～20%添加した飼料を60日以上与えることにより黒豚の脂肪の質が向上し、さっぱりとした食味やしまりのある肉質が生まれます。

また、「黒の匠」を更に美味しくする鹿児島名物「黒豚味噌」と「淡路島の藻塩®」をご用意しておりますので脂の旨い黒豚と一緒に召し上がりいただくのがおすすめです。

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図って参ります。

全国 とんかつ部長が行く 旨い豚を探す旅 第四弾 九州編

鹿児島県産 黒豚「黒の匠」

正にプレミアム
柔らかさを追求し
ローズ芯のみを贅沢に使用。
黒いダイヤと呼ばれる
純粋パークシー種の
とろける旨味をご堪能ください。

とんかつ定食 黒豚味噌付
100g 1,480円(税抜)

脂が旨い黒豚だから
一口は、ぜひ卓上の「藻塩®」で
お召し上がりください。

黒豚をさらに旨くする塩
淡路島の藻塩®
店頭に
販売中！

プレミアム 厚切りとんかつ定食
黒豚味噌付 160g 1,780円(税抜)

数量限定
お取り寄せの場合は
ご希求ください。

プレミアム トンテキ定食
黒豚味噌付 180g 1,980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(税別)引き

黒豚味噌 100円

とんかつに、ご飯に、キャベツに、
一緒にお召し上がりください。
鹿児島名物

※メニューは各店舗で異なります。
※別途消費税がかかります。
※写真はイメージです。実際は少
許の誤差が生じる場合がございます。
※数量限定の商品はなくなり次第
で販売終了となります。
※店舗によっては、お替り自由
を廃止しております。

アトム 2019.12

2019年12月5日

<「かつ時」‘鹿児島県産黒豚「黒の匠」’フェア 概要>

■実施日：2019年12月5日（木）～2020年2月29日（土）

■対象店舗：「かつ時」各店舗

※安城店・甲府店では一部メニューが異なります。

※豊川店・豊橋店・関店では実施致しません。

■メニュー： ※全て税抜表記

●鹿児島県産黒豚「黒の匠」	プレミアムとんかつ定食（100g）	1,480円
●鹿児島県産黒豚「黒の匠」	厚切りとんかつ定食（160g）	1,780円
●鹿児島県産黒豚「黒の匠」	プレミアムトンテキ定食（180g）	1,980円



<「淡路島の藻塩®」概要>

「淡路島の藻塩®」は、日本最古の製塩法「藻塩焼き」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。

<「黒豚味噌」概要>

「黒豚味噌」とは、豚に味噌、みりん、砂糖などを加えてつくる鹿児島の伝統的な常備菜で、鹿児島の食卓にはおなじみの一品です。黒豚のコクのあるうまみに味噌の深みのある味が加わり、シンプルながら奥深い味わいです。甘めの味付けなのでお子様から年配の方まで幅広くお召し上がりいただけます。

<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・東（ひがし）
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226