



2020年8月6日

～かつ時～

とんかつ部長が行く '全国旨いもんを探す旅' 第六弾「九州番外編」

2020年8月6日（木）～2020年9月初旬

コロナ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：山角豪）は、「こだわりとんかつ かつ時」各店舗にて2020年8月6日（木）より「天然真さばメニュー」を販売いたします。

2019年5月より「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続けて、1年間で第五弾まで実施してまいりました。

そんな時に会ったのが、豚ではなく「真さば」。対馬海峡から五島列島海域で大中型巻き網漁業の船が漁獲した天然の真さばは、フライにしても抜群に美味しいことに目を付け、今回の第六弾は番外編として「天然真さばフライ」をメインといたしました。

さばは、脳の発達に大切な役割を果たすDHAの宝庫と言われ、コレステロールや中性脂肪を下げる作用があるEPAも豊富です。EPA含有ランキングでは、魚介類の中でNo.1です。（生の場合。内臓を除く可食部100gあたり。出典：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」

尚、今回九州の食材を使わせて頂くにあたり、2020年7月にあった熊本を中心とした「豪雨災害」に関連して8月16日（日）まで店頭募金（赤い羽根共同募金）を行っています。

とんかつ部長おすすめの「九州の旨いもん」を是非ご賞味ください。

こだわりとんかつ かつ時
品質本位

コロナドグループ
株式会社アトム

この夏 押し
生姜醤油で さっぱりど!
生姜醤油付

全国とんかつ部長が行く
旨いもんを探す旅

第六弾
九州番外編

とんかつ部長が日本全国を巡り見つけた「旨いもん」を皆様にお届けします。

長崎沖産
「お刺身で食べられる新鮮な天然真さばを贅沢に使用!」
素材本来の旨味が生き生きとした鮮度感あふれる逸品です。

天然真さば
フライ定食 1,280円(税抜)

天然真さばフライ(ハーフ)&
海老フライ定食 1,180円(税抜)

おろしポン酢で
さらに美味しく
ヘルシーに!

おろしポン酢 100円(税抜)

ご飯・味噌汁・キャベツお替り自由
定食には
ご飯・味噌汁
漬物が付きます。

単品
表示価格より
300円(税別)引き

※写真はイメージです。料理材料等はよりお安くお求めする場合がございます。※加工工程では厳密な注意を払っておりますが、まれにアレルギー反応が出る場合がございます。※メニューは全て税別価格です。別途消費税がかかります。※器・盛り付け・入れねどにより予告なく内容が変更になる場合がございます。※産物は仕入れねどにより実物と異なる場合がございます。かつ時 2020.08

2020年8月6日

<「かつ時」‘九州番外編メニュー’概要>

- 実施日 : 2020年8月6日(木)～2020年9月初旬まで(無くなり次第販売終了)
- 対象店舗: 「かつ時」各店舗
※豊橋店・関店では実施致しません。
- メニュー: ※全て税抜表記
- 長崎沖産天然真さば 天然真さばフライ定食(生姜醤油付) 1,280円
- 長崎沖産天然真さば 天然真さばフライ(ハーフ)&海老フライ定食
生姜醤油・自家製タルタルソース付) 1,180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13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。