



2020年12月1日

# 「こだわりとんかつ かつ時」 ‘旨いもんを探す旅’ 第七弾！ 北海道網走「知床（しれとこ）ポーク」フェア 2020年12月1日（火）～期間限定

COVID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：山角豪）は、「こだわりとんかつ かつ時」各店舗にて2020年12月1日（火）より北海道網走の「知床（しれとこ）ポーク」フェアを開始いたします。

昨年度より、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」では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。

昨年5月に実施した北海道編・余市町産「北島麦豚」フェアでは約7,000食販売と好調に推移、それ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。

第七弾の「知床（しれとこ）ポーク」は、北海道網走の豊かな大自然に恵まれた農場「インターファーム知床農場（一部委託契約農家含む）」で徹底した管理のもと育てられたこだわりの豚肉です。

同時に同じく北海道のオホーツク産ほたて貝柱フライも販売！

生で食べられる鮮度抜群なほたて貝柱は、店内で生パン粉を丁寧に手付けしているため、外はサクッ、中はしっとりジュワ～な食感です。

なかなか旅行に行きづらい昨今だからこそ、地元で北海道の美食を堪能してはいかがでしょうか？

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。

**全国 旨いもんを探す旅 第七弾 北海道編Ⅲ**

北海道網走市 インターファーム 知床農場

厚さ約2cm!

日本全国から見つけた<sup>※1</sup>「旨いもん」を皆様にお届けします。

**知床ポーク**  
知床ポークの故郷は北海道網走の豊かな大自然に恵まれた農場「インターファーム知床農場（一部委託契約農家を含む）」で徹底した管理のもと育てられたこだわりの豚肉です。

**厚切りとんかつ定食** 160g 1,680円(税抜)

**プレミアム 厚切りとんかつ**  
ロース芯だけを贅沢に使用。厚切りカットだからこそ味わえるジューシーさをご堪能下さい。

**とんかつ定食** 120g 1,380円(税抜)

**プレミアム 厚切りとんかつ**  
生食用だから鮮度は抜群！店内で生パン粉を手付けし、外はサクッ、中はしっとりジュワ～と仕上げました。

**北海道オホーツク産 ほたて貝柱フライ** 単品 280円(税抜)

**自家製タルタルソース** 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(税抜)引き

※写真はイメージです。お料理写真は必ずお取寄せの為に撮影しています。※メニューは全て税抜き価格です。別途消費税がかかります。※各店舗の取り扱い・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。※漬物は仕入れなどにより実物と異なる場合がございます。※1-今週の限定メニューはメーカーからの取付協力から得た資料を基に構成しております。かつ時 2020.12

2020年12月1日

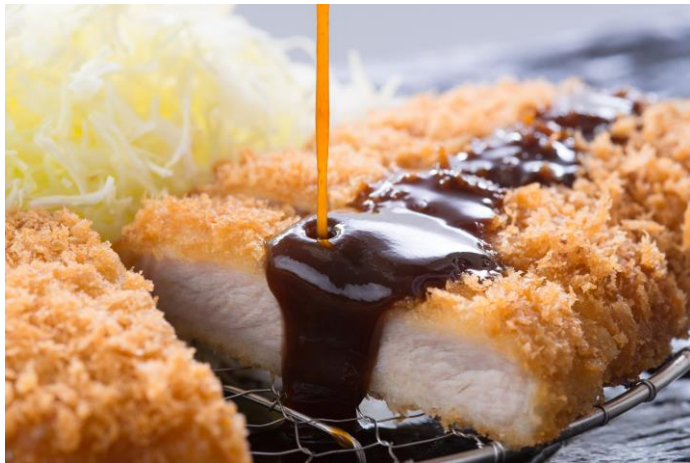
## <「かつ時」‘知床（しれとこ）ポーク’フェア 概要>

■実施日：2020年12月1日（火）～期間限定

■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： ※全て税別表記

- |                              |         |
|------------------------------|---------|
| ●知床（しれとこ）ポーク とんかつ定食（120g）    | 1,380円  |
| ●知床（しれとこ）ポーク 厚切りとんかつ定食（160g） | 1,680円  |
| ●北海道オホーツク産ほたて貝柱フライ           | 単品 280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。

～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 企画広報室 担当：河瀬  
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391