



2021年3月1日

## 「こだわりとんかつ かつ時」

# とちぎ「桜山豚（オーシャントン）」フェア

2021年3月1日（月）～期間限定

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：山角豪）は、「こだわりとんかつ かつ時」各店舗にて2021年3月1日（月）より栃木県の銘柄豚「桜山豚（オーシャントン）」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」では2019年度より日本全国の農場をめぐり、とんかつに合う銘柄豚を探すことを始めました。

北海道編・余市町産「北島麦豚」や、網走「知床ポーク」などのフェアも最大約10,000食販売するなど、プチ贅沢需要として好調な販売となりました。

2021年初の銘柄豚フェアで販売する「桜山豚（オーシャントン）」は、豊かな縁と水に恵まれた栃木県塩郡（塩谷郡須）丘陵地で、徹底した衛生管理やこだわり抜いた飼育で育った、とちぎが誇る国産ブランド豚です。

なかなか旅行に行きづらい昨今だからこそ、地元で各地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。

**とちぎ 桜山豚**  
美味しいサシに、淡い桜色の肉色。桜山豚は栃木が生んだ国産銘柄豚です。肉質は柔らかで、さらりと口当たりのいい上質な脂は噛むほど旨みが広がります。

**桜山豚 プレミアムとんかつ定食** 1,355円（税込1,490円）  
厚さ約1センチ

**桜山豚 プレミアムとんかつ定食** 1,628円（税込1,790円）  
厚切りカットだからこそ味わえるジューシーさを堪能下さい。

**カシキフライ** 273円（税込300円）  
自家製タルタルソース 200円（税込）  
店内で生パン粉を丁寧に手付けをし、外はサクッ、中はふっくら柔らかに仕上げました。素材の旨さを引き立てる「辛子醤油」がかつ時のおすすめのお召し上がり方です。

**カシキフライ** 273円（税込300円）  
カシキに よく合う たまごたっぷりコクのあるソースが旨味を引き立てる！

**桜山豚 プレミアムとんかつ & カシキフライ定食** 1,527円（税込1,690円）  
セットが お得！

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 **330円引**

※写真・イラストはイメージです。料理食材ははっきり見せる為に撮影しています。※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。かつ時 2021/3

2021年3月1日

## <「かつ時」‘とちぎ桜山豚（オーシャントン）’フェア 概要>

■実施日：2021年3月1日（月）～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： ※表記は全て税込

●桜山豚（オーシャントン）プレミアムとんかつ定食（100g）店内飲食 1,490円  
お持ち帰り 1,390円

●桜山豚（オーシャントン）プレミアム厚切りとんかつ定食（150g）店内飲食 1,790円  
お持ち帰り 1,690円

●桜山豚（オーシャントン）プレミアムとんかつ&カジキフライ定食 店内飲食 1,690円  
お持ち帰り 1,590円

○カジキフライ単品 300円 ○自家製タルタルソース 110円

※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。

お持ち帰りメニュー

美味しいうちに、淡い桜色の肉色。桜山豚は筋本が生んだ国産銘柄豚です。肉質は柔らかく、さらりと口当たりがよい。上質な脂は噛むほど旨みが増します。

とちぎ桜山豚

お持ち帰りメニュー

セツトが  
お得！

桜山豚 プレミアムとんかつ&カジキフライ定食 1,473円(税込1,590円)

桜山豚 プレミアムとんかつ定食 1,288円(税込1,390円)

桜山豚 プレミアム厚切りとんかつ定食 1,565円(税込1,690円)

お惣菜

キャベツ付き

セツトが  
お得！

桜山豚 国産銘柄豚入 特選ボックス 2,038円(税込2,200円)

桜山豚 カジキフライ 278円(税込300円)

桜山豚 プレミアムとんかつ 825円(税込890円)

桜山豚 プレミアム厚切りとんかつ 1,102円(税込1,190円)

※お弁当・ボックスにはソース類が付きます。  
※お惣菜にはソース類はお付けしておりません。ご入用の方はご注文頂きます。※写真はイメージです。



桜山豚プレミアムとんかつ&カジキフライ定食  
(店内飲食)



桜山豚プレミアムとんかつ&カジキフライ定食  
(お持ち帰り)

2021年3月1日

## <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