



夏バテ対策にはアジフライがおすすめ？！

旬（とき）あじとジューシーな夏野菜でエネルギーチャージ！
かつ時は猛暑に負けないカラダづくりを応援します。

2025年7月15日（火）より期間限定で販売

コロナイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）が展開する「かつ時」では、2025年7月15日（火）より旬（とき）あじと夏野菜を使用した商品を期間限定で販売します。



気温が高い毎日が続き体がだるい、食欲不振など夏バテの症状が出ている方も多いのではないのでしょうか。そのような中、かつ時では「猛暑に打ち“勝つ”」をテーマにした季節限定メニューを販売します。

あじは対馬海峡や五島列島周辺の海域で獲れた「旬（とき）あじ」を使用。身はふっくらしており脂乗りが抜群です。別添のたたき梅を付けて食べるとさっぱりとした味わいを、自家製タルタルソースをかけて食べると玉子のコクが合わさりまろやかな味わいが楽しめます。

夏野菜のパプリカとズッキーニはフライにすることで、まるで蒸し野菜のように素材本来の美味しさを引き出します。「パプリカフライ」は熱で水分が程よく飛ぶことで甘みがぎゅっと凝縮し、「ズッキーニフライ」はみずみずしさを残したまま、中はとろっとジューシーに。

旬（とき）あじと夏野菜のフライには通常のパン粉よりきめ細かなドライパン粉を使用することで、軽い食感になると共に素材の美味しさをより感じることができるよう仕上げました。

また、定食に追加で付けられる、夏らしい「冷やしすだちうどん（小盛）」もご用意。冷たいうどんにすだちの爽やかな酸味と香りがよく合い、さっぱりと食べられます。



●旬あじフライと夏野菜定食
（ロースかつ）
1,890円（税込2,079円）

脂質の代謝をサポートするビタミンB2を豊富に含んだ鰯、疲労回復効果が見込める梅干し、水分を多く含み体温を下げる効果のある夏野菜を定食にすることで、夏バテ予防のエネルギーチャージに繋がります。ぜひこの機会にかつ時へお越しください。

【商品概要】



●旬（とき）あじフライ定食 1,680円（税込1,848円）

旬（とき）あじフライ4枚の定食。まずはピンク岩塩で、次にたたき梅でさっぱりと、次にタルタルソースで、最後にかつ時ソースをつけて召し上がりください。

身はふっくらしており、脂乗りが抜群な旬（とき）あじを心ゆくまで堪能できます。

旬（とき）あじフライの単品（2枚）も580円（税込638円）でご用意。



●旬（とき）あじフライと夏野菜定食（海老フライ） 1,890円（税込2,079円）

旬（とき）あじフライ2枚とパプリカフライ1個、ズッキーニフライ1個、海老フライ1本の定食。身はふっくらしており、脂乗りが抜群な旬（とき）あじと、ジューシーな夏野菜、ぷりっぷりな海老が1度で楽しめる豪華な盛り合わせメニューです。



●旬（とき）あじフライと夏野菜定食（ひれかつ） 1,890円（税込2,079円）

旬（とき）あじフライ2枚とパプリカフライ1個、ズッキーニフライ1個、ひれかつ1枚の定食。身はふっくらしており、脂乗りが抜群な旬（とき）あじと、ジューシーな夏野菜、柔らかくあっさりとしたひれを1度で楽しめる豪華な盛り合わせメニューです。



●旬（とき）あじフライと夏野菜定食（ロースかつ） 1,890円（税込2,079円）

旬（とき）あじフライ2枚とパプリカフライ1個、ズッキーニフライ1個、ロースかつ50gの定食。身はふっくらしており、脂乗りが抜群な旬（とき）あじと、ジューシーな夏野菜、柔らかい肉質のロースを1度で楽しめる豪華な盛り合わせメニューです。



●冷やしすだちうどん（小盛） 380円（税込418円）

旬（とき）あじフライにはもちろん、好きな定食にプラスできる小盛サイズのうどん。冷やしうどんにすだちの爽やかな酸味と香りがよく合い、さっぱりと食べられます。

【かつ時とは】



「“勝つ時”に、かつ時。負けられないあなたに、かつ時。いつも戦っている全ての人に、かつ時」をコンセプトにしているとんかつ専門店。家事や子育てを頑張るお母さんやお父さん、営業周りのビジネスマン、週末にひと息つくパパ、部活を頑張る高校生。明日の試合、明日のプレゼン、発表会。それぞれのフィールドで日々頑張る“あなた”に。かつ時はみんなの「勝つ」を応援します。

【かつ時のこだわり】

1. とうもろこし豚

その名の通り、飼料にとうもろこしを多く配合して育てられた豚です。
穀物育ちのためジューシーで柔らかく、とんかつにぴったりな味わい。

2. 米

日本人には日本のお米。とんかつに合うお米を産地、銘柄を食べ比べ厳選しました。

3. 生パン粉

じっくりと時間をかけて焙焼したパンから作られた生パン粉を使用。
風味、香ばしさが格段に良く、サクサクの優しい食感を生み出します。

4. かつ時ソース

まずはすり鉢で少々粒が残るくらいごまをすります。
そこに2種類のソースをお好みでブレンドしたら、自分だけのソースが完成。
とんかつの旨みが引き立つ味わいです。

5. キャベツ

シャキシャキの食感を残しつつ、キャベツ本来の美味しさをより感じていただくために
千切りキャベツの細さにもミリ単位でこだわっています。
お替り自由なので思う存分楽しめます。



【お替りご飯無料手形を販売中】



2025年7月31日（木）までの期間限定で、ランチ・ディナーで使える「お替りご飯無料手形」を280円（税込308円）で販売中。通常のお替りご飯は140円（税込154円）なので、2杯分の価格で期間中何度でも利用可能なお得なサービスです。

※購入日から2か月間利用可能（最大2025年10月1日（水）まで）
※関店、豊橋店では販売していません

-----【本件に関するお問い合わせ】-----

株式会社アトム ブランドPR室 増田

MAIL : konatsu.masuda@atom-boy.com TEL : 080-2299-6006