



とろ～りチーズの秋鮭フライ！

かつ時にて2025年9月16日（火）より期間限定で販売

コロワ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9月16日（火）よりとろ～りチーズを挟んだ秋鮭と、ジューシーな秋野菜を使用した商品を期間限定で販売します。



かつ時では旬の秋鮭、牡蠣、野菜をフライにしたフェア商品を販売します。

秋鮭は北海道産の天然物で、脂が少なくあっさりとした味わいが特徴です。クリームチーズを挟んでフライにすることで、チーズのとろけるような食感とコクが、素材の味を引き立てるように仕上げました。またまるで大トロのように脂がのった「鮭ハラスフライ（1個）」をご用意。2つの異なる鮭を楽しめます。

牡蠣フライの牡蠣は大粒で身が厚く、濃厚な味わいが特徴の広島県産の牡蠣を使用。ジューシーでクリーミーな味わいの牡蠣と、衣のサクッと食感が楽しめます。いつもの定食に手軽に追加できるよう「牡蠣フライ1個」「牡蠣フライ3個」もご用意。

旬の秋野菜には舞茸と茄子を選びました。舞茸は加熱することで香りが引き立ち、シャキッとした軽い歯ごたえが特徴です。秋の茄子は皮が柔らかく、身はしっとりとして甘みが凝縮されています。フライにすることで中はとろっとジューシーに。素材の味を感じられるピンク岩塩で食べるのがおすすめです。



●鮭ハラスフライ（1個）
290円（税込319円）



●牡蠣フライ1個
390円（税込429円）
●牡蠣フライ3個
900円（税込990円）

【定食のご飯がおかわり自由になりました！】

もっと気軽にとんかつとご飯を楽しんでいただきたいという思いから、ご飯のお替りを承っております。

※お替り手形を購入のお客様は、お会計総額から280円（税込308円）割引させていただきます。お会計の際にスタッフにお伝えください。

【商品概要】



●秋鮭と秋野菜の定食 1,790円（税込1,969円）

秋鮭フライ1個と選べるフライ1個、茄子フライ1個、舞茸フライ1個の定食。とろ〜りチーズを挟んだ秋鮭とジューシーな秋野菜を1度に楽しめる盛り合わせメニューです。

選べるフライ1個は、牡蠣フライ1個かロースかつ50g、海老フライ1本、ひれかつ1枚から選べます。

※画像は牡蠣フライ1個



●牡蠣フライ定食 1,740円（税込1,914円）

牡蠣フライ4個の定食。濃厚でクリーミーな牡蠣を心ゆくまで堪能できます。



●けんちんうどん（小盛） 380円（税込418円）

秋鮭と秋野菜の定食にはもちろん、お好きな定食にプラスできる小盛サイズのうどん。もっちり食感のうどんと、たっぷりの野菜、出汁の旨みを包み込んだ熱々の餡は相性抜群。身体の内側からほっこり温まる逸品です。

販売期間：2025年9月16日（火）～2025年11月10日（月） 販売期間は予告なく変更になる場合がございます

【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。

家事を頑張るお母さんやお父さん、子育て真っ最中のパパ、ママ。
営業周りのビジネスマン、部活を頑張る高校生。
明日の試合、明日のプレゼン、発表会。
日々それぞれのフィールドで頑張る
“あなたに、かつ時が「勝ち」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の味わい。

2. 米

日本人には日本のお米。ご飯のお替りが無料なのでお腹いっぱい食べられます。

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せます。
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

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り、ふわふわ食感に仕上げました。
お替り自由なので思う存分楽しめます。



----- 【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