News Release
報道関係各位

令和7年11月18日

プリプリでジューシーな大粒“広島県産”牡蠣フライ

かつ時にて2025年11月25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11月25日（火）より大粒な広島県産の牡蠣フライを期間限定で販売いたします。

毎年ご好評いただいている大粒な「牡蠣フライ定食」。今が旬の広島県産の牡蠣は、加熱しても身が縮みにくくプリプリとした食感を味わえます。フライにすることで外はサクッと、中はジューシーに仕上がりご飯が進む逸品です。

牡蠣フライだけでなく、柔らかい肉質のロースや柔らかくあっさりとしたひれ、歯ごたえ抜群の海老から選べる合い盛り定食もご用意。また「牡蠣フライ1個」「牡蠣フライ3個」はいつもの定食に手軽に追加でき、少し追加したいときや試してみたいときにおすすめです。

今だけの旬の牡蠣を召し上がりに、かつ時へぜひお越しください。

販売期間：2025年11月25日（火）～

----------【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

【商品価格】

●牡蠣フライ定食（牡蠣フライ4個）　：1,914円
●ロースかつ＆牡蠣フライ定食（ロースかつ100g・牡蠣フライ2個）　：1,859円
●ひれかつ＆牡蠣フライ定食（ひれかつ2枚・牡蠣フライ2個）　：1,859円
●牡蠣ミックス定食（ひれかつ1枚・海老フライ1本・牡蠣フライ2個）：1,804円
●牡蠣フライ1個　：429円
●牡蠣フライ3個　：990円

----------【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

【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な味わい。

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