



“受験に勝つ！”

とんかつ屋のテイクアウト「勝サンド」が登場

2026年1月8日（木）よりかつ時に販売開始

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、2026年1月8日（木）よりテイクアウトで「勝サンド」を販売いたします。



かつ時は「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ます。今回業態コンセプトである、勝ちを応援する「勝サンド」をテイクアウトにて販売いたします。

食パンは耳までもっちり食べられ、小麦の旨みや香りをしっかりと感じられるものを選定。とんかつソースにはデミグラスを加え、デミグラスのコクとごまの香ばしさがとんかつの美味しさをさらに引き立てます。またテイクアウト用には店内で提供するとんかつとは異なるパン粉を使用しており、時間が経ってもサクサク食感が持続するので、冷めてもおいしいかつサンドをお楽しみいただけます。

ラインアップはしっとりジューシーな「ロース勝サンド」、柔らかい「ひれ勝サンド」、豚肉のジューシーさと牛肉のコクが玉ねぎと相性抜群な「メンチ勝サンド」、ぷりぷり食感の「えび勝サンド」の4種類。

受験やプレゼン前など自分用としてはもちろんのこと、お土産としてもかつ時の「勝サンド」をぜひ召し上がりください。



●ロース勝サンド
税込1,080円



●ひれ勝サンド
税込1,080円



●メンチ勝サンド
税込880円



●えび勝サンド
税込1,380円

【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。



-----【本件に関する取材のお問い合わせ】-----

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