



2021年12月1日

「こだわりとんかつ かつ時」

新潟県産「雪室熟成豚<sup>®</sup>」フェア

2021年12月1日（水）～期間・数量限定

コロナイドグループである株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、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12月1日（水）より新潟県産「雪室熟成豚<sup>®</sup>」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し販売してまいりました。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っております。

2021年度第三弾の銘柄豚フェアで販売する「雪室熟成豚<sup>®</sup>」は、昔から新潟の厳寒期の雪で作られる「雪室」の低温・高湿度な環境で熟成されており、しっとりとした柔らかさと、旨味やコクのある逸品となっています。

今回はおうちでも楽しめるよう、雪室熟成豚やほたて貝柱を使ったお弁当、おかずボックスも販売します。

まだまだ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。

**ゆき むろ**  
**雪室熟成豚<sup>®</sup>**  
新潟県産 雪国が育んだ美味

北海道産  
プレミアムとんかつ&  
ほたて貝柱フライ定食  
1,790円（税抜1,628円）

新潟県産  
雪室熟成豚  
プレミアムとんかつ定食  
100g 1,540円（税抜1,400円）

新潟県産  
雪室熟成豚  
プレミアム厚切りとんかつ定食  
150g 1,840円（税抜1,673円）  
厚切りカットだからこその味わえるジューシーさを堪能ください。

北海道産  
ほたて貝柱フライ  
350円（税抜319円）

自家製タルタルソース  
110円（税抜100円）

雪室熟成豚  
天然の冷感庫「雪室」にて、じっくり熟成することにより、しっとりとした柔らかさと旨味やコクを引き出しました。

※写真・イラストはイメージです。料理具材ははっきりお見せす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 2021.12

コロナイドグループ  
株式会社アトム

2021年12月1日

## <「かつ時」新潟県産雪室熟成豚®フェア 概要>

■実施日 : 2021年12月1日(水)~期間・数量限定

■対象店舗: 「かつ時」各店舗

※豊橋店・関店では実施致しません。

■イートインメニュー: ※表記は全て税込

●雪室熟成豚®プレミアムとんかつ定食(100g)	1,540円
●雪室熟成豚®プレミアム厚切りとんかつ定食(150g)	1,840円
●雪室熟成豚®プレミアムとんかつ&ほたて貝柱フライ定食	1,790円
○北海道産ほたて貝柱フライ単品	350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。

■テイクアウトメニュー: ※表記は全て税込

●雪室熟成豚®プレミアムとんかつ&ほたて貝柱フライ弁当	1,690円
●雪室熟成豚®プレミアム厚切りとんかつ弁当	1,740円
●雪室熟成豚®入正華(しょうか) (雪室熟成豚®プレミアム厚切りとんかつ・広島県産牡蠣フライ・海老フライ・ トンテキ・海老マヨ・ひれかつ・チキンナゲット・ポテトフライ・枝豆・キャベツ)	4,980円
●雪室熟成豚®入特選ボックス (雪室熟成豚®プレミアムとんかつ・北海道産ほたて貝柱フライ・ひれかつ・ 海老フライ・キャベツ)	2,200円
●牡蠣入りボックス (広島県産牡蠣フライ・雪室熟成豚®プレミアムとんかつ・ひれかつ・キャベツ)	2,500円

※上記テイクアウトメニューは「オードブルまつり」の商品より抜粋しています。

※「オードブルまつり」は2021年12月1日(水)~2022年1月10日(祝)までの実施となります。

※テイクアウトメニューのご予約は簡単!便利!!ネット注文で!!!

2021年12月1日



クリスマスに、年末年始に、かつ時の特選オードブルで皆様を笑顔に!

**オードブルまつり** ご予約のします

2021年12月1日(水)  
2022年1月10日(月祝)

ご注文は簡単!便利!!  
ネット注文で!!!  
ご注文は こちらから

こだわりの素材を詰めこんだ  
ごちそうオードブル  
**雪室熟成豚入 正華** (くしょうか)  
4,980円(税抜4,612円)

少人数にぴったりの  
「おかずボックス」です  
**雪室熟成豚入 特選ボックス**  
2,200円(税抜2,035)

家族みんなで楽しめる  
定番の人気商品をお手頃価格で!  
**ファミリーオードブル**  
3,200円(税抜2,965)

**牡蠣入りボックス**  
2,500円(税抜2,315)



ちよっと贅沢なプレミアム弁当  
気分もアガる!  
**冬のお弁当**

新潟県産 雪国が育んだ美味  
**雪室熟成豚**

雪室熟成豚  
プレミアムとんかつ&  
はたて貝柱フライ弁当  
1,690円(税抜1,565円)

雪室熟成豚  
プレミアム厚切りとんかつ弁当  
1,740円(税抜1,612円)

北海道産  
**牡蠣フライ弁当**  
1,390円(税抜1,285円)

広島県産  
**牡蠣フライ弁当**  
1,390円(税抜1,285円)

豚汁 200円(税抜180円)

12月10日(金)～無くなり次第終了  
**お菓子とお菓子つかみ取り開催!!**

かつ時の「お弁当」お届けします!! 出前館 クーパーズでの宅配サービスを始めました!

冠 任 店 TEL:076-274-2277	新 潟 店 TEL:0770-24-0286	前 江 店 TEL:0778-52-8240
存 出 店 TEL:0776-51-8660	伊 豆 店 TEL:0265-76-1355	料 東 店 TEL:0263-73-0087
安 城 店 TEL:0566-76-7828	阿 久 比 店 TEL:0569-48-8845	長 井 店 TEL:052-445-3877
		橋 本 店 TEL:0587-36-5775

<かつ時とは>

オリジナルソースに、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。

■アトムグループが行っている感染症予防対策



# 新型コロナウイルス 感染防止対策実施中

- 調理器具・食器類の消毒
- 体調不良者は勤務させません。
- 感染防止  
フロントビニールシート設置
- 入り口に消毒液を設置
- 客席の清掃時消毒
- 施設内  
定期的に消毒実施
- 従業員のマスク着用  
こまめな手洗い
- フロント会計時  
キャッシュトレイでの受渡の徹底
- 定期的に店内換気

お客様へ安心・安全にご利用頂くために  
新型コロナウイルス感染予防対策を  
実施しております。

**コロナグループ 株式会社アトム**

～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