



## とんかつ専門店「かつ時」にて 出汁しゃぶメニューの販売を開始

豊科店、鯖江店にて2026年6月26日（金）より実施

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、とんかつ屋の出汁しゃぶの販売を2026年6月26日（金）より2店舗限定で開始いたします。



本メニューでは、既存のとんかつ中心のメニューに加え、かつ時ならではの強みを活かした新たな魅力の提供を目指しております。とんかつ専門店として培ってきた国産銘柄豚とキャベツへのこだわりを活かし、新鮮でふんわりとしたキャベツを主役にし、出汁にくぐらせて食べる“出汁しゃぶ”を提案いたします。

今回提供する出汁しゃぶは、昆布と椎茸の出汁をベースに、かつ時の旨みをしっかりと効かせた和風出汁でお楽しみいただく一品です。素材の味を引き立てる優しく奥行きのある味わいが特徴で、具材をさっとくぐらせることで、それぞれの旨みをより一層引きだします。豚肉は愛知みかわ豚のロース肉とバラ肉を使用し、旨みや食感の違いを楽しめる合盛りをご用意。野菜にはとんかつでも使用しているふわふわのキャベツを合わせ、軽やかで食べやすい構成といたしました。薬味として万能ねぎや柚子胡椒を添え、味の変化も楽しめる仕立てとしております。付け合わせには、豆腐やしめじなどに加え、もずくや車麩をご用意しております。中でも、出汁にくぐらせて楽しむもずくのしゃぶしゃぶは、さっぱりとした味わいと食感が特徴で、お肉と巻いて食べるのがおすすめです。また、ご飯には国産米を使用し、キャベツとともにお替り無料で提供することで、満足感のある食事としてお楽しみいただけます。

近年の外食市場においては、ヘルシー志向や食後の軽さを重視するニーズが高まっており、当社ではこうした志向への対応とともに、幅広いお客様にご利用いただける店舗づくりを目指しております。

-----【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: [pr@atom-boy.com](mailto:pr@atom-boy.com)

## 【概要】

販売店舗：①豊科店 住所) 長野県安曇市豊科字南穂高111-1

②鯖江店 住所) 福井県鯖江市下河端町6-15-5

実施期間：2026年6月26日(金)～

商品：キャベツを巻いて食べる とんかつ屋の出汁しゃぶ

価格：1,890円(税込2,079円)



キャベツを巻いて食べる とんかつ屋の  
**出汁しゃぶ**

愛知みかわ豚のバラとロースを  
特製の出汁でしゃぶしゃぶ

**1,890円**  
(税込 2,079円)

追加ご注文いただけます

 <p><b>追加</b> 愛知みかわ豚 バラとロース 1皿 500円(税込550円)</p>	 <p>メの雑炊セット 200円(税込220円)</p>
--	---

### おいしい食べ方

- 

まずは車麩を鍋に入れ、火にかけます。
- 

出汁が沸騰したら、千切りキャベツをたっぷり入れます。
- 

お肉をしゃぶしゃぶし、色が変わったらキャベツ、新鮮なもずくを包んでお召し上がりください。出汁は、味がついております。
- 

柔らかくなった車麩は、お肉と野菜の旨味を吸い込み、格別のおいしさです。
- 

柚子胡椒はお好みでどうぞ。

旨味たっぷりのお出汁はメの雑炊もおすすめてです。

※画像はイメージです。

-----【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: [pr@atom-boy.com](mailto:pr@atom-boy.com)

## 【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

徹底した衛生管理と品質管理。  
最高水準の鮮度にこだわった、「かつ時」厳選のジューシーで柔らかなとうもろこし豚。

### 2. かつ時ソース

とんかつの旨みを引き立たせるために厳選したソースを2種類ご用意。  
お好みブレンドで貴方だけのソースに。

### 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. 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。  
ご飯のお替りが無料なのでお腹いっぱい食べられます。

### 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。



-----【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 : [pr@atom-boy.com](mailto:pr@atom-boy.com)

## 【会社概要】

社名 : 株式会社アトム  
本社所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
事業内容 : 東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC飲食チェーンの経営  
設立 : 1972年1月(2009年3月26日 株式会社ジクト吸収合併)  
資本金 : 100百万円  
ホームページ : <https://www.atom-corp.co.jp/>

社名 : 株式会社コロワイド(英文名称: COLOWIDE CO., LTD.)  
本社所在地 : 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F  
事業内容 : 1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売  
設立 : 1963年4月  
資本金 : 438億14百万円  
店舗数 : 2,633店舗(2026年3月末時点)  
ホームページ : <https://www.colowide.co.jp/>

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心をお届けしています。

これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。