



2023年3月10日

「こだわりとんかつ かつ時」
～ 旨味と深いコクがあふれ出す ～
新潟県産「越後もち豚」フェア
2023年3月9日（木）～期間限定

コロワ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」にて2023年3月9日（木）より、新潟県産「越後もち豚」フェアを開始致します。

「かつ時」では、様々な日本全国の銘柄豚を販売してきましたが、今回はしっとりとした肉質、とろけるような脂の軽さと甘さが特徴の「越後もち豚」です。「越後もち豚」は、日本一おいしい豚肉をつくろう。その想いを胸に養豚農家の皆さんがひたむきに育てた「もち豚」のひとつです。しっとりツヤある肉質にやわらかい食感。噛みしめれば、その旨味と深いコクをあふれ出すほどに感じます。その「越後もち豚」をかつ時オリジナルのパン粉で包むなど店舗で仕込み、1枚1枚丁寧に揚げました。サクッと噛めば、ジュワーと口いっぱい広がる旨味をお愉しみ下さい。



2023年3月10日

<新潟県産「越後もち豚」フェア 概要>

■実施日 : 2023年3月9日(木)~期間限定

■対象店舗: 「かつ時」各店舗
※豊橋店、関店では実施致しません。

■メニュー: ※表記は全て税込

- | | |
|-------------------------|--------|
| ●「越後もち豚」とんかつ定食(100g) | 1,790円 |
| ●「越後もち豚」厚切りとんかつ定食(150g) | 2,090円 |
| ●「越後もち豚」とんかつ&牡蠣フライ定食 | 2,390円 |

※定食にはご飯・味噌汁(あさり汁)・漬物が付きます。

※定食のご飯・味噌汁・キャベツお替り自由。

※定食セットなしは360円引き。

※テイクアウト・デリバリーもできます。(価格は異なります)



「越後もち豚」厚切りとんかつ



「越後もち豚」とんかつ&牡蠣フライ定食

<越後もち豚とは>



日本一おいしい豚肉をつくろう。その想いを胸に養豚農家がひたむきに育てた「もち豚」。しっとりツヤある肉質にやわらかい食感で90%以上の人が「おいしい」と答え、旨味や香りの分野でも非常に高く評価されています。



○各分野の評価

「旨みがある」91% 「好きな香り」80%
「好きな食感」89% 「脂がしつこくない」90%

※調査は20代から64代までの100人を対象にオンラインアンケートを実施
調査日:2015年11月

2023年3月10日

<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、余熱で仕上げる熟練の職人技、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12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



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。

 **コロワイドグループ**
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 マーケティング本部 担当：上田
TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391