News Release
報道関係各位

令和８年 11 月 12 日

店内仕込みで旨みを閉じ込めた冬の人気商品
「広島県産 牡蠣フライ」11 月 17 日（火）販売開始

穏やかな潮が育てた濃厚な旨み、かつ時冬の定番メニューが今年も登場

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）が展開するとんかつ専門店「かつ時」は、**2026年11月17日より期間限定で「広島県産 牡蠣フライ」を販売いたします。**



使用する牡蠣は、広島県の豊かな海で育まれた牡蠣を厳選し、店舗で一つ一つ丁寧に仕込みました。サクサクの衣の中からあふれる濃厚な旨みは、この時期ならではの贅沢なおいしさです。

また今年は、とんかつ専門店ならではの味わいを楽しめる新提案として、広島県産牡蠣フライとロースかつを特製和風出汁で煮込み、店舗ですりおろした大根おろしを加えて卵でふんわりととじた**「牡蠣とロースかつ みぞれ卵とじ定食」**をラインアップ。和風出汁の香りとみぞれのやさしい甘みが牡蠣の濃厚な旨みを引き立て、寒い季節に心も体も温まる冬のごちそうに仕上げました。

■開発背景

冬だからこそ味わいたい、旬の海の幸と和の温もりを「かつ時」で

かつ時では、とうもろこし豚を使用したとんかつを中心に、季節ならではのおいしさもお届けしたいという想いから、毎年ご好評をいただいている「牡蠣フライ」を販売しております。11月21日の「牡蠣フライの日」を前に、今年も旬を迎えた広島県産牡蠣を使用したメニューをご用意いたしました。

冬に旬を迎える牡蠣は、濃厚な旨みとクリーミーな味わいが魅力です。とんかつ専門店ならではの揚げ技術で、素材本来のおいしさを引き出しました。

また、「和食らしい温かい食事を楽しみたい」というお客様のニーズにお応えしたいとの想いから、今年は旬の牡蠣をより温かく、これまでとはひと味違う和の味わいでお楽しみいただける**「牡蠣とロースかつ みぞれ卵とじ定食」**を開発いたしました。

広島県産牡蠣フライとロースかつを特製和風だしで煮込み、店舗ですりおろした大根おろしを加えて卵でふんわりととじた一品です。和風だしの豊かな香りとみぞれのやさしい甘みが、牡蠣の濃厚な旨みとロースかつのコクを引き立てます。

冬のひとときを彩る、この時期だけの味わいをぜひお楽しみください。

■ 店内仕込みへのこだわり

手間を惜しまない、出来たてのおいしさへのこだわり

かつ時では、揚げ物はもちろん、キャベツや出汁など、店舗で仕上げることで生まれるおいしさを大切にしています。広島県産牡蠣を使用した牡蠣フライも、各店舗で生パン粉をまとわせ、ご注文ごとに一つひとつ丁寧に揚げています。

効率だけを追求すれば簡略化できる工程もありますが、私たちは「できたてのおいしさ」にこだわります。店舗で仕込み、店舗で揚げることで、生パン粉のサクサクとした食感と牡蠣本来の濃厚な旨みを最良の状態でお客様へお届けしています。

お客様に最高の状態で召し上がっていただくため、手間を惜しまず店舗調理を続けること。
それが、とんかつ専門店「かつ時」が大切にしているこだわりです。

【概要】

販売開始日：2026 年 11 月 17 日（火）

商品概要：

牡蠣フライ定食（牡蠣フライ 4 個）	**：**1,740 円（税込 1,914 円）
ロースかつ＆牡蠣フライ定食（ロースかつ 120g、牡蠣フライ 2 個）	**：**1,740 円（税込 1,914 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）	**：**1,740 円（税込 1,914 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 1 個）	**：**1,740 円（税込 1,914 円）
牡蠣とロースかつ みぞれ卵とじ定食（ロースかつ 120g、牡蠣フライ 2 個）	**：**1,790 円（税込 1,969 円）

単品 牡蠣フライ 1 個 390 円（税込 429 円）／3 個 980 円（税込 1,078 円）

※定食はキャベツ、ご飯のお替り自由

実施店舗：かつ時 10 店舗

石川県：松任店
福井県：鯖江店、春江店、敦賀店
愛知県：稲沢店、豊橋店（FC 店）
岐阜県：大垣西 IC 店、関店（FC 店）
長野県：伊那店、豊科店

※販売内容や店舗は予告なく変更になる場合がございます。

【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。
いつも戦っているすべての人に、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。
お好みブレンドであなただけのソースに。

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。







【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：3,198 店舗（2026 年 3 月末時点）※C-United を含む
ホホームページ：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。

コロワイドグループ

【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　成川
MAIL：pr@atom-boy.com