



2021年6月8日

「こだわりとんかつ かつ時」 沖縄「琉香豚（りゅうかとん）」フェア 2021年6月8日（火）～期間限定

コロナイドグループである株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、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6月8日（火）より沖縄県の銘柄豚「琉香豚（りゅうかとん）」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すことを始めました。

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りました。

2021年度初の銘柄豚フェアで販売する「琉香豚（りゅうかとん）」は、天然ハーブ（オレガノ）を添加した飼料を食べ、沖縄の温暖な環境でのびのびと育ったこだわりの銘柄豚です。いい香り成分のオレイン酸を多く含み、口の中で旨味が広がります。

なかなか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。

ひと口食べれば
沖縄へトリップ!!

TICKET
かつ時発→沖縄行き

長崎県産

かつ時で旅する
沖縄
琉香豚
りゅうかとん

プレミアム
とんかつ定食
100g 1,490円 (税抜1,355円)

プレミアムとんかつ&
長崎県産 アジフライ定食
1,690円 (税抜1,537円)

厚さ約2センチ
プレミアム
厚切りとんかつ定食
150g 1,790円 (税抜1,628円)
厚切りカットだからこそ味わたるジューシーさをご堪能ください。

長崎県産

アジフライ (単品)
1枚 300円 (税抜273円)
2枚 550円 (税抜500円)
アジによく合う!

自家製タルタルソース
110円 (税抜100円)

沖縄県産 琉香豚

旨さが香り立つ琉球育ち

天然ハーブ（オレガノ）を添加した飼料を食べ、
沖縄の温暖な環境でのびのびと育った
こだわりの銘柄豚です。
いい香り成分のオレイン酸を多く含み、
口の中で旨味が広がります。

※写真・イラストはイメージです。料理具材を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 2021.6

<「かつ時」‘沖縄 琉香豚（りゅうかとん）’フェア 概要>

■実施日：2021年6月8日（火）～期間限定

■対象店舗：「かつ時」各店舗
※豊橋店では実施致しません。

■メニュー： ※表記は全て税込

●琉香豚（りゅうかとん）プレミアムとんかつ定食（100g）	店内飲食	1,490円
	お持ち帰り	1,390円
●琉香豚（りゅうかとん）プレミアム厚切りとんかつ定食（150g）	店内飲食	1,790円
	お持ち帰り	1,690円
●琉香豚（りゅうかとん）プレミアムとんかつ&長崎県産アジフライ定食	店内飲食	1,690円
	お持ち帰り	1,590円

○アジフライ単品 1枚 300円

2枚 550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。



琉香豚プレミアムとんかつ&アジフライ定食
(店内飲食)



琉香豚プレミアムとんかつ&アジフライ弁当
(お持ち帰り)

期間限定 夏のお持ち帰りメニュー

かつ時で旅する **沖縄 琉香豚** りゅうかとん

プレミアムとんかつ&アジフライ弁当 1,590円(税込)1,475円(税別)

プレミアムとんかつ弁当 1,390円(税込)1,287円(税別)

プレミアム厚切りとんかつ弁当 1,690円(税込)1,565円(税別)

国産銘柄豚入特選オードブル 3~5人前 4,980円(税込)4,612円(税別)

アジフライ弁当 1,540円(税込)1,425円(税別)

国産銘柄豚入特選ボックス 2~3人前 2,200円(税込)2,038円(税別)

お惣菜もお持ち帰り!

アジフライ 300円(税込)278円(税別) 550円(税込)510円(税別)

プレミアムとんかつ 890円(税込)824円(税別)

プレミアム厚切りとんかつ 1,190円(税込)1,102円(税別)

かつ時厳選 とうもろこし豚を使ったアジフライ入り弁当

ローズかつ&アジフライ弁当 1,390円(税込)1,287円(税別)

ひれかつ&アジフライ弁当 1,440円(税込)1,334円(税別)

ミックスアジフライ弁当 1,490円(税込)1,380円(税別)

※お弁当・ボックス・オードブルにはソースやたれ類が付きます。※お惣菜にはソース類はお付けしてありません。ご利用の方はご注意ください。※写真はイメージです。 ©2021年6月8日 株式会社アトム

2021年6月8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。



～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