

2024年8月16日

ご好評につき復活 「ラムかつ」発売

新登場から1年ぶり、とんかつ専門店で羊が再登場
単品で挑戦、盛合せでいつものかつにプラスして。期間限定で復活。
～2024年8月21日（水）午後3時発売～

株式会社松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺 一利）では、とんかつ専門店の「松のや」におきまして、2024年8月21日（水）午後3時より、「ラムかつ」を発売いたします。



とんかつ 松のや

8/21(水)
15時～
販売開始

ラムかつ定食
1290円

ロースかつ&ラムかつ定食
ラムかつ1枚 1030円 2枚 1430円

ラムかつ

松のや再登場！

松のや史上 屈指の
やわらかかつ

ラム肉は、生後12か月未満の子羊肉で、羊肉特有の臭みが無く食べやすい柔らかい肉質です。
ツンと香るレフォールソース(西洋わさび)と、
アンデスの紅塩で2通りの味変をお楽しみください。

紅塩
レフォールソース
(西洋わさび)

■”臭みがなく柔らかい”と評判の、人気「ラムかつ」が復活

ラムの旨味の引き立たせる「紅塩」と西洋わさびが香る「レフォールソース」付き

松のやからラムかつが再登場。「できればずっと販売して欲しい」と昨年販売時に高い支持を得た話題の商品。やわらかいラムのお肉に、ツンと香る西洋わさびとアンデスの紅塩が良い仕事をします。

お肉の美味しさを引き立て主役級のインパクトを残す名脇役の“レフォールソース”は、西洋わさびにマヨネーズやりんご酢を加えた爽やかな辛味が特徴。酸味・塩気・辛味のバランスが良く、味の幅を広げ、ラムかつをさっぱりとした味わいでお召し上がりいただけます。まろやかで甘味があり素材の旨味引き立てる「紅塩」は、お肉との相性は最強。松のや特製ソースと辛子でお召し上がりいただいても、もちろん美味。味変をお楽しみください。ファーストフードでも羊肉！松のやのラムかつ、ぜひご賞味ください。



ラムかつ定食
1,290円税込



ロースかつ&ラムかつ(1枚)
定食
1,030円税込



ロースかつ&ラムかつ(2枚)
定食
1,430円税込

商品名	ラムかつ定食 (3枚)	1,290円
	ロースかつ&ラムかつ1枚定食	1,030円
	ロースかつ&ラムかつ2枚定食	1,430円
	単品ラムかつ	400円

※お持ち帰りいただけます。お持ち帰りのみそ汁は、別途70円でお買い求めいただけます。

※全て税込価格です。また、店内・お持ち帰りの税込価格は同一です。

※株主優待券は上記全てのメニューにご使用いただけます。(単品は除きます。)

発売日 2024年8月21日(水) 午後3時

対象店舗 一部店舗を除く全国の松のや

※高速PA・沖縄店舗を除く

▶▶おトク情報をチェック

◎とんかつ 松のや【公式】X(旧Twitter)アカウント @matsu_noya

新メニューやサービス企画の開発エピソードが盛りだくさん。

何気なくツイートしたご要望が、全店で形になることも…

◎お得なクーポン配信中! 事前予約がお得な「松弁ネット」のご注文も! 「松屋フーズ公式アプリ」

各種ブランドのご案内やモバイルオーダー、松弁ネットのご案内。さらにお得なクーポンを配信しています。

URL: <https://www.matsuyafoods.co.jp/mobile/>

◎豊富なキャッシュレス決済に対応

キャッシュレス決済はポイント還元がお得。ご利用方法はとっても簡単!

URL: https://www.matsuyafoods.co.jp/qr_payment/

◎店内のお召し上がりで「何杯でも」ライスおかわり無料!

松のやでは、一部店舗にて「ライスおかわり無料」サービスを実施しています。

対象店舗: <https://bit.ly/3uh2lqv>