

2025 年 12 月 5 日

劇的しっとり新次元食感 「極厚レアヒレかつ定食」発売！

低温調理で仕上げたジューシーで旨味たっぷりの極厚ヒレ
レアのようなやわらかい食感で驚きの新体験
～2025 年 12 月 10 日（水）午後 3 時より発売～

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、2025 年 12 月 10 日（水）午後 3 時より、「極厚レアヒレかつ定食」を発売いたします。



低温調理しています
一定の低温でじっくり加熱することで
肉の繊維が柔らかくなり、
しっとりジューシーなお肉になります。
※レアのようなやわらかい食感が特徴の商品です。
中心までしっかり加熱されていますので
赤みが残っていても
問題ございません。

驚く顔が見たい。

極厚 12.10 WED 15:00 販売開始
◆ 新次元食感 ◆
レアヒレかつ定食 1,390円
— 紅塩つき —

※ご提供までお時間をいただきます。

■低温調理でじっくり加熱したジューシーなお肉に、目の細かい衣をまとわせてサクッと香ばしく。

ひと味違う“しっとり食感”をお好みの味付けやローズかつ盛合せで多彩に堪能。

新次元の食感が楽しめる新メニューが登場します。一定の低温で長時間加熱することで、ジューシーで旨味をたっぷり凝縮したお肉に、いつもより目の細かいパン粉をつけて、サクッと揚げました。極厚のお肉ながら、いつものかつとはひと味違った、“しっとり食感”をお楽しみいただけます。さらに、紅塩や卓上のソースなどお好みの味付けで、様々な味わいを心ゆくまで堪能できます。

ローズかつとの盛合せもご用意しておりますので、食べ比べで新たな美味しさを体験してみてください。極厚レアヒレかつ定食ならではの食感と旨味を、この機会にぜひご賞味ください。

※レアのようなやわらかい食感が特徴の商品です。

中心まで加熱されているため赤みが残っていても問題ございません。



極厚“レア”ヒレかつ定食
1,390円 税込



ローズかつ&
極厚“レア”ヒレかつ定食
1,590円 税込

商 品 名	極厚“レア”ヒレかつ定食	1,390 円
	ローズかつ&極厚“レア”ヒレかつ定食	1,590 円
	単品 極厚“レア”ヒレかつ	1,090 円

※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。

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

※株主優待券は「極厚“レア”ヒレかつ定食」にご使用いただけます。

発 売 日 **2025 年 12 月 10 日（水）午後 3 時**

対象店舗 **一部店舗を除く全国の松のや**

※松屋・松のや併設店、高速 PA 店舗、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。

厳選した安全安心なごはんを、何杯でも！

対象店舗：<https://bit.ly/3uh2lqv>