



2012年11月14日

報道関係各位

北の海から届いた厳選素材を使用した新メニューが期間限定で登場 『北海フェア』11月15日から開催

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）が運営するとんかつ専門店「かつアンドかつ」は、11月15日（木）から「北海フェア」を開催します。北の海から届いた厳選素材を使用した新セットメニュー4種とサイドメニュー4種、デザート2種を期間限定で発売します。

この度、食欲の秋から冬にかけての期間限定フェアとして、「かつアンドかつ」ならではの厳選素材を使用したメニューを開発しました。百貨店の催事等でも大変人気の食材である、北海道の近海やオホーツク海でとれた魚貝や、北海道産の野菜や果物を味わっていただけるメニューをバリエーション豊富に取り揃えます。

新セットメニューの主菜には、鮭やズワイガニのフライ、オホーツク海でとれたホタテ、北海道産の花咲カニのクリームコロッケ、北海道牛のビフカツをご用意しました。

サイドメニューでは、北海道産の独特な濃い黄色と甘みで有名なジャガイモ“インカのめざめ”を使用した「じゃがバター」、北海道産の濃厚なウニをのせた「茶碗蒸し」、北海道産の味わい深いイクラを使用したとろろごはんのほか、ハスカップやメロンを使用したデザートをお楽しみいただけます。

ぜひ、この機会に「北海フェア」で厳選素材メニューをご賞味ください。

「北海フェア」のメニュー詳細および「かつアンドかつ」については、次ページ以降をご参照ください。



北海 蟹沢盛り合わせ膳



花咲カニのクリームコロッケとロースかつ盛り膳

フェア名	北海フェア
開催期間	2012年11月15日（木）～ 2013年2月28日（木）
対象ショップ	かつアンドかつ全店 ※かつアンドかつ小野原店を除く
お客様からの問い合わせ先	ダスキンフードグループお客さまセンター TEL：0120-112-020 ホームページ http://www.katsuandkatsu.jp

■この件に関するお問い合わせ先

株式会社ダスキン フードグループ 広報担当
TEL:06-6821-5239 FAX:06-6821-5386
E-mail:Food-service-koho@mail.duskin.co.jp

商品概要

※価格は全て税込

◆セットメニュー

北海 贅沢盛り合わせ膳 <1,980 円>



オホーツク海や北海道近海の厳選素材を使った贅沢なフライの盛り合わせと、鉄砲汁（花咲カニを使った味噌汁）、北海道産の濃厚な味わいのウニをのせた茶碗蒸し、北海道産のイクラ入りとろろ、ごはん、漬物のセット。

主菜のフライは、ズワイガニの足1本をそのままフライしたもののほか、オホーツクの海で獲れたホタテ貝柱、ロシア産の鮭フライ（大葉チーズ入り）、花咲カニの身入りクリームコロッケを盛り合わせました。フライに、昆布塩、山わさび、トマトケチャップ、タルタルソースをお好みでつけて、お召し上がりいただけます。

花咲カニのクリームコロッケとロースかつ膳、花咲カニのクリームコロッケとヒレかつ膳 <各 1,590 円>



厚岸、根室漁港で水揚げされた花咲カニの身を贅沢に使ったクリームコロッケと、「かつアンドかつ」の人気商品のとんかつ（ロースかつ又はヒレかつ）、ごはん、味噌汁、漬物のセット。

漁獲量が少なく貴重な花咲カニの風味と食感にこだわり、まろやかな味のクリームソースとあわせ、クリームコロッケに仕上げました。揚げたてで提供するサクッと食感のかつと一緒にどうぞ。

※写真は花咲カニのクリームコロッケとロースかつ膳です

海鮮こぶ塩鍋といくらとろろごはん <1,590 円>



北海道の食材を使用した鍋と、北海道産のイクラ入りとろろ、ごはん、漬物のセット。

昆布塩を使ったダシに、カニ、鮭、カキ、白ネギ、エノキ、水菜、北海道産のホタテとジャガイモ（インカのめざめ）を煮込み、北海フェアならではの素材を生かした鍋に仕上げました。素材の旨味が活きたスープを、いくらとろろごはんと共にどうぞ。

鉄カツ 北海道牛のビフカツ <1,680 円>



あつあつの鉄板で提供するビフカツと、ごはん、味噌汁、漬物のセット。

2012年6月から販売し、大人気商品になった「鉄カツ」に、旨味のある赤身肉が特徴の北海道牛を使用しました。

ボリュームのあるビフカツに、十勝ワインでコクをつけたデミグラスソースをかけました。その上に、山わさびバターをトッピングすることで、まろやかな味に仕上げました。

豊かな甘みで有名な北海道産のジャガイモ「インカのめざめ」をフライして添えています。

◆サイドメニュー

鉄砲汁 単品 360 円 ・ セット価格 210 円 * 各種セットメニューの味噌汁から変更の場合のみセット価格で販売。		うに茶碗蒸し 単品 360 円 ・ セット価格 210 円 * 全ての膳メニューをご注文の場合はセット価格となります。	
	花咲カニを入れた味噌汁。 合わせ味噌で味付けしました。		銀杏、椎茸を入れた茶碗蒸しに、北海道産の濃厚な味わいのウニを乗せました。
いくらとろろ 単品 360 円 ・ セット価格 210 円 * 全ての膳メニューをご注文の場合はセット価格となります。		インカのめざめ ジャガバター 単品 300 円	
	とろろに北海道産のイクラをのせました。ごはんのにせてお召し上がりいただけます。 イクラの塩味と、とろろの相性がぴったりな一品です。		豊かな甘みで有名なジャガイモ「インカのめざめ」をフライし、バターをトッピングしました。

◆デザートメニュー

バニラアイス・ハスカップソース 210 円		北海道メロンシャーベット 210 円	
	バニラアイスに北海道産のハスカップを使用したソースをのせました。 アイスの甘みとハスカップの酸味がマッチするデザートです。		北海道産メロンを使用したシャーベット。 さっぱりとした味わいは食後にぴったりです。

■ 「かつアンドかつ」とは・・・

『かつアンドかつ』は、家族でご利用いただける「とんかつレストラン」です。使用する素材にこだわり、サクッとした食感のかつを揚げたてで提供しています。お一人ずつお好みのものを選んでいただける御膳や、お子様向けメニュー、2～3名で分けてお召し上がりいただくセットメニューなど、バラエティ豊かなメニューをご用意しております。



代表メニュー：ローズかつ膳

現在、7店舗（大阪府5店舗と兵庫県2店舗 <2012年11月14日現在>）で展開しています。

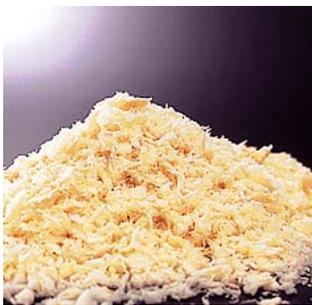
*店舗一覧は、www.katsuandkatsu.jp/shop よりご覧いただけます。

『かつアンドかつ』のこだわり素材



<豚肉>

アメリカのオクラホマ州を中心とした地域の大自然の中で、放牧され育てられた豚は、とんかつに適した柔らかくてジューシーな肉質のポークです。お店で一枚一枚ていねいに調理しています。



<パン粉>

窯でじっくり焼き上げたパンを粗めに挽いた特製生パン粉を使用。サクサクとした食感が絶妙です。



<フライ油>

大豆、コーン、パームの3種類の100%植物油をブレンドしたオイルを使用。とんかつがサクッと仕上がります。



<とんかつソース>

隠し味として鰹ダシを加えた、後味のさっぱりとしたオリジナルソースです。すりおろしたゴマを加えていただくことでより一層美味しく、栄養価も高く召し上がっていただけます。



<キャベツ>

季節ごとに産地を厳選しています。キャベツによってスライスの厚みを変えることで、一番美味しい状態で提供しています。



<米>

国産のブランド米を使用しています。少量で炊くことで、お米の旨味を最大限に引き出しています。