



2013年12月13日

報道関係各位

北海道や北の海の厳選素材を使用した季節限定メニューが登場

『北海フェア』12月16日(月)スタート

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、12月16日（月）から、『北海フェア』を開催します。北海道や北の海の厳選素材を使用した新セットメニュー5種とデザート1種を期間限定で発売します。

『北海フェア』では、北海道近海やオホーツク海で獲れた魚貝類、北海道産の野菜、そしてサクサクとした食感のカツを味わっていただけるセットメニューを、バリエーション豊富に取り揃えます。

セットメニューの主菜に、ズワイガニのフライ、本タラバガニを使用したクリームコロッケ、苫小牧産の天然のホッキ貝のフライや、帯広産の長芋の素揚げなどをご用意しました。

そのほかにも、北海道噴火湾で獲れたホタテのまぜご飯、十勝産のサザエ小豆を使用した甘味などをご用意しました。

ぜひ、この機会に『北海フェア』の厳選素材メニューをご賞味ください。

メニューの詳細および「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。



北海贅沢盛り合わせ膳

*ズワイガニ・本タラバガニはロシア産、カツに使用している豚肉はアメリカ産です。

フェア名	北海フェア
開催期間	2013年12月16日(月)～2014年3月31日(月)
対象ショップ	かつアンドかつ全店(店舗により一部メニューが異なります)
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

〔セットメニュー〕

北海贅沢盛合わせ膳 <2,310 円>



北海道や近海の厳選素材を使用した贅沢なフライの盛り合わせと、ホタテ貝を使用したまぜご飯、十勝産のサザエ小豆を使用した甘味（杏仁豆腐）のセットです。主菜には、紋別港から届くズワイガニのフライのほか、本タラバガニの身を使用したカニクリームコロッケ、苫小牧産のホッキ貝のフライ、帯広産の長芋の素揚げ、ヒレかつ(60g)を盛り合わせました。北海の美味しさをご堪能ください。

《その他セット内容》

ホタテご飯・かに汁・漬物・キャベツ・甘味

（ホタテご飯・漬物・キャベツは、おかわり自由）

ロースかつとズワイガニ盛合わせ膳 <1,785 円>



《フライ》 ・ズワイガニのフライ

・ロースかつ(90g)

・帯広の長芋の素揚げ

《その他セット内容》(全ておかわり自由)

・ご飯・味噌汁・漬物・キャベツ

* 上記ロースかつの代わりに「ヒレかつ(60g)」をセットした

ヒレかつとズワイガニ盛合わせ膳 <1,785 円>

もございます。

ヒレかつと本タラバガニクリームコロッケ膳<1,659 円>



《フライ》 ・本タラバガニのクリームコロッケ

・ヒレかつ(60g)

《その他セット内容》(全ておかわり自由)

・ご飯・味噌汁・漬物・キャベツ

* 上記ヒレかつの代わりに「ロースかつ(90g)」をセットした

ロースかつと本タラバガニクリームコロッケ膳<1,659 円>

もございます。

〔サイドメニュー〕

十勝産 サザエ小豆の杏仁豆腐 <262 円>



ふっくら炊き上げた十勝産サザエ小豆を使用した杏仁豆腐

～素材を活かした『北海フェア』こだわりの一品～

『北海フェア』では、“北海の厳選食材を活かしたメニューで、お客様に驚きや新しい美味しさを提供したい”という思いを込めたメニューを揃えました。今回、各地域で見つけた食材の中から、安定供給が可能なものを選び実現したメニューをご提供します。

ズワイガニのフライ

ズワイガニを紋別港から輸送し、鮮度の高い美味しさをお届けします。プリプリとした食感と、ズワイガニの濃厚な旨味が鮮度の良い証明です。フライにすることで、ズワイガニの旨味を衣で閉じ込めました。

本タラバガニのクリームコロッケ

“蟹の王様”と呼ばれる本タラバガニをひとつずつ手作業でほぐした身を使用しました。バター、白ワイン、パルメザンチーズで仕上げた濃厚なクリームと本タラバガニの美味しさの両方をお楽しみいただけます。揚げたて熱々の美味しさをお楽しみください。

苫小牧産ホッキ貝のフライ

ホッキ貝の水揚げ量「日本一」の苫小牧から、天然のホッキ貝を店舗へ直送しています。地元では刺身やフライ以外に出汁としても利用され、強い旨味成分を活かした料理で使用されています。「かつアンドかつ」では、特製のパン粉で「身」と「紐」をフライ。ホッキ貝の旨味を引き立たせながら、それぞれの食感もお楽しみいただけます。

※御注文を頂いてから貝を開けますので、お時間を頂きます。
※海の状態や漁の具合で入荷されない場合があります。

噴火湾産のホタテごはん

北海道南西部にある噴火湾(内浦湾)に流れ込む川には、ミネラル等の養分が含まれています。湾内で大きく育ったホタテは、身が引き締まり、ホタテ貝ならではの甘みが特徴です。今回、ホタテ貝の貝柱と紐を、醤油ベースのまぜご飯にしました。また、アクセントに生姜を効かせています。

帯広の長芋の素揚げ

北海道十勝の肥沃な大地で育った長芋は、「十勝川西長芋」の名称で有名です。昼夜の寒暖差が大きいことから、きめ細かく、真っ白な身と粘りを育みます。角切りにした長芋を、そのまま素揚げすることで、シャキシャキとした食感と美味しさをお楽しみいただけます。

十勝産 サザエ小豆の杏仁豆腐

程よく上品な甘さが特徴の十勝サザエ小豆をふっくらと炊き上げ、杏仁豆腐と組み合わせました。サッパリとした味わいが、食後にも最適な一品です。

*ズワイガニ・本タラバガニはロシア産です。

■ 「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カツを揚げたてで提供しています。お一人ずつ好みの主菜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：ロースかつ膳

2013年12月13日現在、7店舗（大阪府5店舗、兵庫県2店舗）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。