

白いとんかつとして人気の「とんかつ成蔵」
新たにデリバリー専用カツサンドを11月1日（金）から
くるめし弁当で発売開始！

国内最大級の法人向けデリバリーサービス「くるめし弁当」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：小林 篤昌）は、2024年11月1日（金）より、白いとんかつとして人気の「とんかつ成蔵」の新商品「カツサンド」を販売開始いたします。テイクアウト限定で多くのお客様に愛されてきたカツサンドが、デリバリーでより多くのお客様にお楽しみいただけるよう、新たに開発されました。カツサンドのデリバリーはくるめし弁当限定でお届けします。

■新商品について

- ・【とんかつ成蔵】特製ヒレかつサンドBOX 1,500円（税込）



とんかつ成蔵の真骨頂である柔らかな火入れの豚ヒレ肉が噛むごとに素材の旨味を伝えてくれます。店主の三谷氏がこだわり抜いたカツサンド用のソースは甘酸っぱく、スパイスの香りが鼻に抜け食欲をそそります。

- ・【とんかつ成蔵】手土産ヒレかつサンドBOX 2,000円（税込）



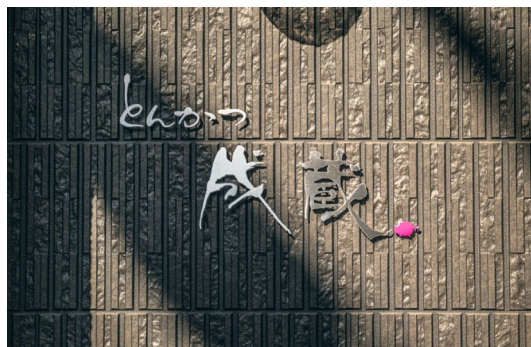
蓋を開けると、綺麗に並んだヒレカツサンドの断面が目を引きまます。そのしっとりとした肉質は低温のラードで丁寧に揚げられており、豚本来の風味をさらに引き立てています。素材の持つ旨味を余すところなくご堪能いただける一品です。また、手土産や差し入れに最適なボリュームとなっており、3~4名様でお楽しみいただけます。

- ・【とんかつ成蔵】ヒレかつサンド特大BOX 5,000円（税込）



手土産ヒレかつサンドBOXをより多くの方々とシェアしていただけるよう、特大サイズをご用意いたしました。イベントやロケ・撮影から特別な日の差し入れとしても活用いただけます。丁寧に火入れされており冷めてもしっとりと柔らかなヒレカツサンドをご賞味ください。

■ とんかつ成蔵について



とんかつ成蔵は、とんかつファンや全国の食通からその名を広く知られ、“白いとんかつ”と呼ばれるとんかつの名店です。じっくりと低温の油で揚げ上げられたとんかつは、水分を守りながらも瑞々しい肉の食感が際立ち、肉の本来の美味しさを満喫できます。とんかつ成蔵では、一つひとつ心を込めて仕上げた絶品のとんかつ定食が楽しみ、とんかつに造詣の深いマニアだけでなく、幅広い層から支持される名店です。

詳細：<https://www.kurumesi-bentou.com/tonkatsunarikura/>

■ 株式会社くるめしとは

「働く人の食の探し方、楽しみ方の体験を変える」というミッションのもと、国内最大級のお弁当デリバリーサービス「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)、パーティー料理予約サイト「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)、日替わり弁当の専門サイト「ヒトハコ」(<https://hitohaco.com/>)、3つの法人向けフードデリバリーサービスを提供しています。

【株式会社くるめし 会社概要】

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者：代表取締役 小林 篤昌

WEBサイト：<https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要：法人向けフードデリバリー事業



「くるめし弁当」 (<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」 (<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」 (<https://hitohaco.com/>)

設立年月日：2010年8月26日