



報道関係各位

2021年12月10日  
株式会社かつアンドかつ

**『かつアンドかつ』初の大阪産(もん)コラボ商品**  
**“きくな・にしかわ農園の大根・大阪海苔・ツツミいちじくソース”を使用した**  
**「季節の花かごランチ 大阪産(もん)」**  
**12月13日(月)から、月～土曜日のランチタイム限定で販売**

株式会社かつアンドかつ(本社:大阪府吹田市、社長:森元 芳樹)が運営する、とんかつ専門店「かつアンドかつ」は、大阪産(もん)“きくな・にしかわ農園の大根・大阪海苔・ツツミいちじくソース”を使用した「季節の花かごランチ 大阪産(もん)」を、12月13日(月)から、月～土曜日のランチタイム限定(AM11:00～PM3:00)で販売します。



■開発の背景

親会社であるダスキンは2021年7月に、大阪府と「健康」、「子ども・福祉」、「地域活性化」、「ダイバーシティ・雇用促進」、「安全・安心」、「環境」、「府政のPR」の7分野にわたる連携と協働に関する包括連携協定を締結しました。

このたびダスキンの子会社である『かつアンドかつ』にて、「地域活性化」分野における大阪産(もん)普及推進を目的とした商品として、“きくな”と“大阪海苔”を使用したフライや、“きくな”を使用した豚しゃぶサラダ、“にしかわ農園の大根”を使用した煮物を開発しました。また、フライのソースには、“ツツミいちじくソース”を使用します。上記フライ1品、小鉢2品を『かつアンドかつ』自慢のヒレかつ等と一緒に、花かごに盛り付けて提供します。

本商品は、ダスキンと大阪府との包括連携協定を締結後、「地域活性化」分野での『かつアンドかつ』初となる大阪産(もん)コラボ商品です。

商品詳細につきましては、次ページ以降をご参照ください。

- 販売期間:12月13日(月)～2022年2月28日(月)月～土曜日のランチタイム限定販売(AM11:00～PM3:00)
- 販売店舗:かつアンドかつ15店(西大和学園前店では販売いたしません)  
※12月27日(月)～1月5日(水)は販売を休止します。  
※天候不順などで食材が入手困難な場合は、他の産地の食材に変わることがあります。

【本件に関するメディアからのお問い合わせ先】

株式会社ダスキン 広報部 担当:露木・宝

TEL:06-6821-5006 FAX:06-6821-5357 E-mail:Koho2@mail.duskin.co.jp

「季節の花かごランチ 大阪産(もん)」

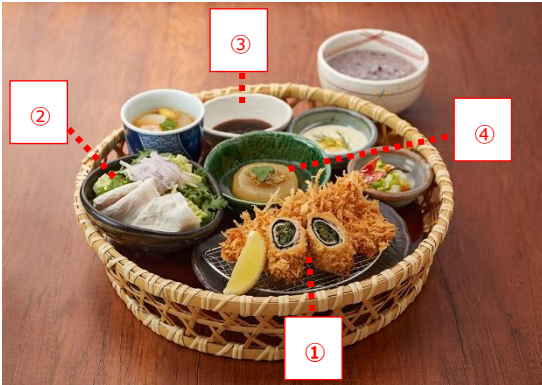
1,210 円 (税込 1,331 円)



ヒレかつや海老フライ、季節の小鉢など味のバラエティが楽しめる人気のセット「季節の花かごランチ」が、期間限定で大阪産(もん)の素材を使用した限定メニューで登場します。「季節の花かごランチ」でしか味わえない大阪の味をご堪能ください。

販売期間：12月13日(月)～2022年2月28日(月)  
※月～土曜日のランチタイム限定販売(AM11:00～PM3:00)  
※12月27日(月)～1月5日(水)は販売を休止します。

〔内容〕



①大阪産(もん)きくなと大阪海苔の肉巻きかつ

大阪産(もん)きくな・大阪海苔・刻みわさびを豚ロースで包みました。

②大阪産(もん)きくなと豚しゃぶの野菜サラダ

大阪産(もん)きくなに、茹でた豚ロースを合わせたサラダ。西京味噌ドレッシングをかけてお召し上がりください。

③大阪産(もん)ツツミいちじくソース

大阪産(もん)ツツミいちじくソースを、フライ盛り合わせにつけてお召し上がりください。

④大阪産(もん)にしかわ農園の大根の煮たん

大阪産(もん)にしかわ農園の大根を白だしで煮て、とろろ昆布をトッピングしました。

-その他の付け合わせ-

ヒレかつ・海老フライ または 広島産牡蠣フライ  
黒米粥またはご飯・味噌汁・漬物・キャベツ・茶碗蒸し・コーヒー

※天候不順などで食材が入手困難な場合は、他の産地の食材に変わることがあります。

※写真はイメージです。写真のフライは、「大阪産(もん)きくなと大阪海苔の肉巻きかつ」「ヒレかつ」「海老フライ」です。

【大阪府と株式会社ダスキンの包括連携協定 について】

2021年7月16日(金)に、大阪府と「健康」、「子ども・福祉」、「地域活性化」、「ダイバーシティ・雇用促進」、「安全・安心」、「環境」、「府政のPR」の7分野にわたる連携と協働に関する包括連携協定を締結しました。

[https://www.duskin.co.jp/news/2021/pdf/210716\\_02.pdf](https://www.duskin.co.jp/news/2021/pdf/210716_02.pdf)

【大阪産(もん)について】

大阪府域で栽培・生産される、農産物・畜産物・林産物・水産物と、それらを原材料として使用した加工品のこと。

[https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka\\_mon/logo.html](https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/logo.html)

### 【大阪産(もん)“きくな”について】

大阪府は古くから“きくな”の生産が盛んで、全国トップレベルの生産を誇り令和2年産の収穫量・出荷量は全国1位。大阪府を代表する特産物のひとつ。大阪産(もん)の“きくな”は、生育しても茎が伸びず株が横に張る“株張り型”で、株ごと収穫するため鮮度が良いと言われている。また、ほろ苦い食味と香りがあり、アクが少なく生でも美味しく味わえるのが特徴。



### 【大阪産(もん)“にしかわ農園の大根”について】

大阪府和泉市室堂町にある“にしかわ農園”で栽培されている大阪産(もん)の甘くみずみずしい大根。

寒くなる時期は、大根が栄養をたくわえるため糖がたまり、さらに甘さが増す。



### 【大阪産(もん)“大阪海苔”について】

大阪黒門市場にある、河幸海苔店の「大阪海苔」は阪南市西鳥取沖の養殖海苔を使用し、黒く艶のある色と、しっかりとした歯ごたえが特徴で、海苔本来の旨みを堪能できる。

[http://www.kawako.co.jp/p\\_osaka.html](http://www.kawako.co.jp/p_osaka.html)

### 【大阪産(もん)“ツツミいちじくソース”について】

大阪府羽曳野市にある、ツツミ食品の「いちじくソース」はいちじくの芳醇で奥深い「甘味」と、一度食べればクセになる「香辛料の風味」が特徴のソース。

<https://www.tuzumi.co.jp/product>

\*\*\* その他の大阪産(もん)メニュー \*\*\*

### 【大阪産(もん)名品 日本酒“國乃長 上撰 本醸造”について】

1822年創釀。日本最古の銘醸地、摂津富田郷で造り続ける大阪の酒。辛口でありながらも米の旨みを感じられる絶妙の味わい。特に燗酒で飲んでいただくと食事を最高に引き立てます。

<https://kuninocho.jp/>

※かつアンドかつでの販売について:西大和学園前店では販売いたしません。

販売期間:12月13日(月)～ 通年販売

価格:600円(税抜)

提供方法:熱燗・徳利でのご提供

### 【大阪産(もん)名品について】

大阪産(もん)名品とは、大阪を代表する土産物等であり、製造開始から50年以上が経過しているなど、時代を超えて愛され続ける加工食品、又はこれに準じる商品のこと。

<https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/meihin/>

## 【かつアンドかつ について】

“かつアンドかつ”はサクッと揚げたてのとんかつを家族3世代で楽しめる、とんかつレストランです。口あたりが軽くて食べ飽きないとんかつをコンセプトに、1999年大阪府吹田市にて第1号店である紫金山公園店をオープン。現在は大阪府・兵庫県・奈良県・京都府に16店を展開しています。

“食を通じてお客様にどう楽しんでいただくか”を追求し、幅広い世代が快適に過ごせる空間、妥協しない食材選び、重厚な皿など、ふだんとは違う特別な時間をお客様に提供しています。

定番メニューのほか、極上メニューや旬の食材を使用した季節限定メニューなど豊富に取り揃えています。※

お誕生日や入学・就職祝いなど、お祝いの日。  
お盆や年末年始など、家族みんなが集まる日に。  
ご家族やご友人などと、ちょっとした“ハレ”の日と一緒にいきたい。  
そんな場所を目指しています。

※西大和学園前店は検証店舗のため取扱商品が異なります。



## 【店舗のコンセプト】

外観は“和”をテーマに、明るさと安心感のある開放的でモダンな雰囲気、温かみのある空間となっています。



## 『かつアンドかつ』のこだわり



### <瀬戸内六穀豚>

6種類の穀物をバランスよく配合した飼料で育てた、広島産の銘柄豚を使用。コクと甘さのある肉質はとんかつに最適です。

※極上ローズかつに使用しています



### <アメリカ産ポーク>

アメリカのオクラホマ州を中心とした地域で育てられた、とんかつに適した柔らかくてジューシーなポークを使用。お店で一枚一枚丁寧に調理しています。



### <ジャンボ海老>

雄大な海で育った新鮮な天然タイガー海老を使用。約 28cm の大ぶりな海老フライは身が引き締まり甘みが強く絶品です。

※ジャンボ海老フライに使用しています



### <パン粉>

窯でじっくり焼き上げたパンを粗めに挽いて作っ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。とんかつがカラッと仕上がります。



### <米>

日本穀物検定協会の品評会で特 A 受賞歴のあるブランド米を使用。うま味と艶が特長のおいしいお米をお楽しみいただけます。



### <とんかつソース>

隠し味にかつおダシを加えた後味さっぱりの特製ソース。とんかつの味を引き立てる 2 種類のソースをご用意しています。



### <キャベツ>

季節ごとに産地を選び、キャベツによってスライスの厚みを変えることで、一番おいしい状態で提供しています。

## 店 舗 一 覧 (16 店)

※2021 年 11 月末現在

		■デリバリーサービス	■テイクアウト WEB 予約	
【大阪府】		出前館	Uber eats	E PARK テイクアウト
<b>紫金山公園店</b>	大阪府吹田市岸部北 4-19-1 TEL:06-4861-2200	○	—	○
<b>二ノ切公園店</b>	大阪府豊中市東豊中町 5-36-20 TEL:06-6840-7720	○	—	○
<b>若園公園店</b>	大阪府茨木市真砂 2-9-12 TEL:072-652-3621	○	—	○
<b>小野原店</b>	大阪府箕面市小野原東 1-1-30 TEL:072-749-3396	○	—	○
<b>福島大開店</b>	大阪府大阪市福島区大開 4-1-142 TEL:06-4804-6789	○	○	○
<b>関目店</b>	大阪府大阪市城東区成育 5 丁目 1-8 TEL:06-6786-1503	○	○	○
<b>松井山手店</b>	大阪府枚方市長尾播磨谷 1 丁目 4040-1 TEL:072-836-1603	○	○	○
【兵庫県】				
<b>フェスタ立花駅前店</b>	兵庫県尼崎市七松町 1-3-1-215 TEL:06-4869-3336	○	○	—
<b>伊丹大鹿店</b>	兵庫県伊丹市大鹿 7-101 TEL:072-771-9195	○	○	○
<b>宝塚中山店</b>	兵庫県宝塚市中筋 8 丁目 5-30 TEL:0797-82-0600	○	○	○
<b>川西平野店</b>	兵庫県川西市平野 3-16-14 TEL:072-790-0755	○	—	○
<b>神戸小束山店</b>	兵庫県神戸市垂水区多聞町字小束山 868-28 TEL:078-792-6570	○	○	○
<b>明石店</b>	兵庫県明石市硯町 3-12-50 トンボプラザ内 TEL:078-926-1245	—	○	○
【奈良県】				
<b>橿原店</b>	奈良県橿原市葛本町 836 TEL:0744-20-1405	○	—	○
<b>西大和学園前店</b>	奈良県北葛城郡河合町薬井 402 TEL:0745-33-3310	—	—	—
【京都府】				
<b>精華町店</b>	京都府相楽郡精華町光台 1-4-1 ビエラタウンけいはんな TEL:0774-93-1508	—	—	○

※西大和学園前店は検証店のため、一部メニュー内容が異なります。

<かつアンドかつ公式 HP> <http://www.katsuandkatsu.jp/>

<かつアンドかつ公式 LINE アカウント> ID : @katsukatsu

<かつアンドかつ公式インスタグラム アカウント> @katsuandkatsu\_official ※検証店舗の西大和学園前店のお知らせを投稿

<本件に関するお客様からのお問い合わせ先>

株式会社ダスキン フードグループ お客様センター TEL : 0120-112-020

※受付時間 9 : 00~17 : 00 (日曜は除く) ※株式会社かつアンドかつは株式会社ダスキンの完全子会社です