



2022年6月9日
株式会社かつアンドかつ

広島の名産豚「瀬戸内六穀豚」のヒレかつが期間・数量限定で新登場！

「父の日感謝フェア」

6月13日（月）～19日（日）期間限定で開催

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、父の日にあわせ、広島の名産豚「瀬戸内六穀豚」のヒレかつが楽しめる「父の日感謝フェア」を、6月13日（月）～19日（日）までの7日間、期間・数量限定で開催します。

「父の日感謝フェア」では、コクと甘さのある肉質が特長の広島の名産豚「瀬戸内六穀豚」のやわらかいヒレ肉を使用したワンランク上のヒレかつがお楽しみいただけます。これまで、「瀬戸内六穀豚」のロース肉を使用したロースかつを定番メニューのなかの極上メニューとして販売し、ご好評いただきました。「瀬戸内六穀豚」のヒレかつについても、多くのお客様からご要望をいただいておりますが、安定供給が難しく定番商品として販売できませんでした。今回、父の日にあわせて期間・数量限定で特別にご用意しました。プチっとはじける華やかな香りと辛味が特長の生タイプ塩漬け粒胡椒や刻みわさびを、お好みでつけてお召し上がりください。

また、ご自宅でもお楽しみいただけるよう、お持ち帰り用弁当^{※1}もご用意しています。

「父の日感謝フェア」の御膳・弁当をご注文のお客様には、昨年もお好評いただきました店舗スタッフ手書きのメッセージカードと優待券^{※2}をお渡しします。父の日のお食事に、ぜひ、かつアンドかつをご利用ください。

※1：お持ち帰り用弁当の詳細につきましては、次ページをご参照ください。

※2：2022年7月14日（木）まで利用できる優待券1枚。お渡し当日の利用は不可。ご飲食代合計（税込）より10%引き。

	
「瀬戸内六穀豚のヒレかつ御膳」※数量限定 1,800円(税込1,980円)	「瀬戸内六穀豚のロース・ヒレかつ御膳」※数量限定 1,800円(税込1,980円)
〔セット内容〕 六穀豚ヒレかつ(120g)・塩漬け生粒胡椒・刻みわさび・淡路島の藻塩・ご飯・味噌汁・漬物 2種盛り・キャベツ・茶碗蒸し・南高梅・マンゴープリン	〔セット内容〕 六穀豚ロースかつ(60g)・六穀豚ヒレかつ(60g)・塩漬け生粒胡椒・刻みわさび・淡路島の藻塩・ご飯・味噌汁・漬物 2種盛り・キャベツ・茶碗蒸し・南高梅・マンゴープリン

- 販売期間 6月13日（月）～6月19日（日）
- 販売店舗 かつアンドかつ 15店

◆お持ち帰り用弁当

	
<p>「瀬戸内六穀豚ヒレかつ弁当」 1,650 円(税込 1,782 円)</p> <p>〔セット内容〕 六穀豚ヒレかつ・ご飯・漬物・キャベツ</p>	<p>「瀬戸内六穀豚ロース・ヒレ弁当」 1,650 円(税込 1,782 円)</p> <p>〔セット内容〕 六穀豚ロースかつ・六穀豚ヒレかつ・ご飯・漬物・キャベツ</p>

■ 販売期間 6 月 13 日 (月) ～6 月 19 日 (日)

■ 販売店舗 かつアンドかつ 15 店

【かつアンドかつ について】

“かつアンドかつ”はサクッとした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 15 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、お祝いの日に。
 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。



【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。

※六穀豚ロースかつ・六穀豚ヒレ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1枚1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の大きめの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。



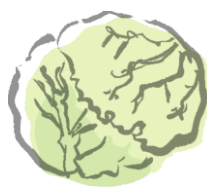
<米>

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厚みを変えて、一番おいしい状態で提供しています。

※イラストはイメージです

店舗一覧（15店） ※2022年5月末現在

		デリバリーサービス		テイクアウト Web 予約
		出前館	Uber Eats	E PARK テイクアウト
【大阪府】				
紫金山公園店	大阪府吹田市岸部北 4-19-1 TEL:06-4861-2200	○	—	○
二ノ切公園店	大阪府豊中市東豊中町 5-36-20 TEL:06-6840-7720	○	—	○
若園公園店	大阪府茨木市真砂 2-9-12 TEL:072-652-3621	○	—	○
小野原店	大阪府箕面市小野原東 1-1-30 TEL:072-749-3396	○	—	○
福島大開店	大阪府大阪市福島区大開 4-1-142 TEL:06-4804-6789	○	○	○
関目店	大阪府大阪市城東区成育 5 丁目 1-8 TEL:06-6786-1503	○	○	○
松井山手店	大阪府枚方市長尾播磨谷 1 丁目 4040-1 TEL:072-836-1603	○	○	○
【兵庫県】				
フェスタ立花駅前店	兵庫県尼崎市七松町 1-3-1-215 TEL:06-4869-3336	○	○	—
伊丹大鹿店	兵庫県伊丹市大鹿 7-101 TEL:072-771-9195	○	○	○
宝塚中山店	兵庫県宝塚市中筋 8 丁目 5-30 TEL:0797-82-0600	○	○	○
川西平野店	兵庫県川西市平野 3-16-14 TEL:072-790-0755	○	—	○
神戸小束山店	兵庫県神戸市垂水区多聞町字小束山 868-28 TEL:078-792-6570	○	○	○
明石店	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】				
橿原店	奈良県橿原市葛本町 836 TEL:0744-20-1405	○	—	○
【京都府】				
精華町店	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	—	—	○

＜かつアンドかつ公式 HP＞ <https://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Instagram アカウント＞ @katsuandkatsu_official

※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