



2022年9月14日
株式会社かつアンドかつ

かつアンドかつ史上最大級※！“240gのロースかつ”を楽しめる 「まんぷくロースかつ膳」

9月17日（土）～25日（日）シルバーウィーク期間限定で販売

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、かつアンドかつ史上最大級の大きさ※で食べ応えのあるロースかつが楽しめる「まんぷくロースかつ膳」を9月17日（土）～25日（日）のシルバーウィーク期間限定で販売します。

レギュラーメニューのロースかつ膳では90g・120g・150g・180gのロースかつをご用意していますが、今回期間限定販売する「まんぷくロースかつ膳」では、かつアンドかつ史上最大級の大きさ※ “240gのロースかつ”をご用意。

ロース肉には脂がのった“かぶり（赤身）”を使用しているため、揚げても肉はピンク色のまま柔らかく、ジューシーです。たっぷり食べたい方におすすめの、店内飲食限定の御膳です。

また、同期間に「秋の行楽限定 ファミリーかつセット」を販売。うま味をとり込んだ本格的な味わいのヒレかつ、チーズ Milfie ヌかつ、海老フライ、鶏から揚げ、肉巻きタマゴかつ、ヒレかつサンド、ポテトフライをバラエティ豊かに盛り合わせたお持ち帰り限定のセットです。ご家族でのお出かけや、お家ごはんにご利用ください。

シルバーウィークのお食事に、ぜひ、かつアンドかつをご利用ください。

※かつアンドかつ“ロースかつ”単品商品と比較して当社史上最大級の大きさ



「まんぷくロースかつ膳」

1,900 円(税込 2,090 円)

〔セット内容〕

ロースかつ(240g)・ご飯・豚汁・漬物・おろしポン酢・キャベツ

※店内飲食限定

※ご飯・豚汁・漬物・キャベツは、おかわり自由です



「秋の行楽限定 ファミリーかつセット」

2,850 円(税込 3,078 円)

〔セット内容〕

ヒレかつ(2 枚)・チーズ Milfie ヌかつ(1 枚)・海老フライ(2 尾)・

鶏から揚げ(2 個)・肉巻きタマゴかつ(2 個)・ヒレかつサンド・ポテト

フライ・キャベツ(2 パック)

※お持ち帰り限定

■ 販売期間 9月17日（土）～25日（日）

■ 販売店舗 かつアンドかつ 15 店

参考資料

【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。
お盆や年末年始など、家族みんなが集まる日。
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。



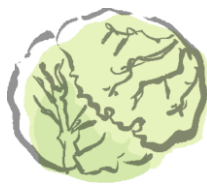
<米>

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。

※イラストはイメージです

店舗一覧（15店） ※2022年8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 ピ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