

## 新店情報《10月》

～ご注文を頂いてからパン粉付け！完全手作りのとんかつを提供するとんかつ専門店～  
『**こだわりとんかつ かつ時 大垣西インター店**』  
10月6日（月）リニューアルオープン！

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：小澤俊治）は、2014年10月6日（月）に「こだわりとんかつ かつ時」大垣西インター店をリニューアルオープンいたします。

豚肉をはじめ油、衣、野菜、米など、素材にとことんこだわった、とんかつ専門店「こだわりとんかつ かつ時」は、本店を含めて北陸・甲信越・東海地区にて12店展開しております。専門業態が堅調に推移している外食市場背景をふまえ、このリニューアルを皮切りに「こだわりとんかつ かつ時」においても、今後も既存店のブラッシュアップの準備などを進めております。

この度の大垣西インター店のリニューアルでは、日本食として根付いていながらも、洋食のカツレツとも類似している、とんかつの持つ和食と洋食の融合した特性をふまえ、「和と洋の融合」をテーマにリニューアルいたしました。またメニューにおいても、これまで定食でセットになっていた白飯に加えて、麦が固くならないよう少し味付けをしてからふっくら炊き上げた麦飯も選べるように追加。さらに、ごはんのトッピングでご提供していたとろろを、大和芋100%に変更しました。とんかつはもちろん、細かなところにもしっかりこだわったメニュー作りを心がけています。

「こだわりとんかつ かつ時」では、今後もより多くの方にご利用頂けるよう、更なる展開を目指して参ります。

### 【店舗オープン情報】

「**こだわりとんかつ かつ時**」大垣西インター店  
2014年10月6日オープン

【大垣西インター店】

- 住所 : 岐阜県大垣市熊野町2-166
- 電話番号 : 0584-92-4741
- 営業時間 : 10:30～22:00(L.O.21:30)

温もりのある店内で  
本当においしいごはんをとんかつと  
当たり前のことを丁寧に届けます

### 《**こだわりとんかつ かつ時** とは》

豚肉をはじめ油、衣、野菜、米など、素材にとことんこだわった、とんかつ専門店です。ボリュームのあるかつと、炊きたてのご飯の出会いが、お客さまに最高の笑顔をもたらします。

従来から不満とされていたとんかつの脂っこさを避けるため、厳選された豚肉を使い、生パン粉やオリジナルブレンドの揚げ油を使用するなどして、カラッと仕上げました。

また、とんかつと相性抜群のキャベツはお代わり自由となっております。



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社アトム 企画広報課 担当：河瀬  
TEL：052-857-5225 FAX：052-857-5226