

感謝祭 第5弾スタート

かつやの自信作！“美味しさの秘訣”が詰まった ヒレカツを、150円引きで楽しめる！

キャンペーン期間：9月21日（金）～9月27日（木）

とんかつ専門店「かつや」を運営するアーランド サービス株式会社（代表取締役社長：臼井 健一郎）は、9月21日（金）～9月27日（木）の7日間、感謝祭第5弾として、ヒレカツ丼・ヒレカツ定食の150円割引キャンペーンを開催致します。

とんかつ専門店「かつや」は、全国に205店（平成24年9月21日現在）を展開する、国内最大規模のかつ丼をはじめとした「とんかつ」専門店です。肥育からこだわった高品質の豚肉と原料から焼き方、粒の大きさにまでこだわった生パン粉を使用するサクサクやわらかでお値打ち価格なとんかつが人気を集めています。

かつやの美味しさを作る、“米・豚肉・パン粉”3つのこだわりが詰まったヒレカツは、かつや王道の人気メニューです。通常かなり手頃な価格でご提供しているメニューを、さらに多くの方にお楽しみいただけるよう、感謝祭第5弾として、さらに150円引きとするキャンペーンを実施いたします。（キャンペーン割引後価格：ヒレカツ丼540円（税込567円）、ヒレカツ定食640円（税込672円））

ぜひこの機会に、かつやの人気メニュー“ヒレカツ”をお楽しみください。

【感謝祭第5弾 キャンペーン概要】

- ・対象商品 : ヒレカツ丼、ヒレカツ定食（ヒレカツ3枚・ごはん・とん汁（小）付）
- ・期間 : 9月21日（金）～9月27日（木）
- ・割引価格 : 150円
- ・割引後価格 : ヒレカツ丼：540円（税込567円）、ヒレカツ定食640円（税込672円）

※キャンペーン割引商品には、他割引券の併用はできません。

※お弁当も対象となります。（お弁当には、ヒレカツ定食のとん汁はつきません。）



【かつや 徹底的にこだわった、3つの美味さの秘訣】

<こだわり①:豚肉>

かつやのとんかつは、箸で切れる！

「かつや」の豚肉は北米大手のパッカーから仕入れています。豚肉は飼育過程で与えるエサから指定し、肥育から加工工程におよぶ厳しいチェックをしています。肉の旨みを引き出す為、加工工場からチルド状態で船で3週間かけて運ばれる中で熟成させ、店舗に納品されます。徹底的にこだわった高品質の豚肉だからこそ、かつやのとんかつは、箸で切ることができます。



<こだわり②:パン粉>

「かつや」はサクサクとした食感を出すために、衣に生パン粉を使っています。このパン粉は、原料から焼き方、粒の大きさにまでこだわった生パン粉の最高級品となっています。



<こだわり③:お米>

創業以来、味に厳しいお客様に揉まれ、コメにはいちだんのこだわりがあります。「かつや」は全国各地のお米の中から、地域に合った美味しいお米を選び抜いて独自ブレンド「かつや米」を作りました。毎年様々な産地や品種を比較しながら選定しています。

<会社概要>

- ・会社名 アークランドサービス株式会社
 - ・本社所在地: 〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-8-4
ニュー千代田ビル5階
 - ・設立 平成 5年 3月 2日
 - ・資本金 456百万円
 - ・代表者 代表取締役社長 臼井 健一郎
 - ・売上高 (連結) 109億円 (平成23年度)
 - ・従業員数 (グループ合計):社員85名、
パート・アルバイト 1,782名 (平成23年12月現在)
 - ・事業内容 飲食店の経営、フランチャイズチェーン本部の運営
 - ・グループ企業 アークダイニング株式会社
-
- ・かつや HP <http://www.arclandservice.co.jp/katsuya/>
 - ・アークランドサービス株式会社HP <http://www.arclandservice.co.jp/>