



シャキシャキ白髪ねぎとガーリックオイルの旨辛な味わい！ かつ庵「白髪ねぎ熟成ロースかつ丼」新発売

株式会社かつ庵（代表取締役社長：豊川 晋年 本社：東京都港区）が展開するとんかつ専門店「かつ庵」は、12月15日（木）より「白髪ねぎ熟成ロースかつ丼」を販売します。

かつ庵の定番メニュー「熟成ロースかつ丼」は、しっとり柔らかな肉質が特長の熟成させた豚ロースを使用した商品です。注文ごとに丁寧にパン粉付けを行って揚げたとんかつを、だしのきいた甘い割り下を加えた卵でとじ、やさしい味わいのかつ丼に仕上げています。

今回、定番商品であるかつ丼の新提案としてご用意した「白髪ねぎ熟成ロースかつ丼」では、白髪ねぎのシャキシャキ食感や、フライドガーリックとコーンフレークを加えたガーリックオイルのザクザク食感をお楽しみいただけます。ガーリックオイルは唐辛子と菜種油、ごま油をベースに仕上げているので、旨辛な味わい。かつ丼と一緒に食べると、ねぎとにんにくの旨みがガツンと口いっぱいになり、やみつきになること間違いなしです。

ぜひこの機会に、かつ庵でしか味わえない「白髪ねぎ熟成ロースかつ丼」をご賞味ください。



白髪ねぎ熟成ロースかつ丼（並）

商品名	価格
白髪ねぎ熟成ロースかつ丼（並） （80g ロース 1 枚+ごはん並盛り）	690 円
白髪ねぎ熟成ロースかつ丼（中） （120g ロース 1 枚+ごはん中盛り）	870 円
白髪ねぎ熟成ロースかつ丼（大） （120g ロース 1 枚+ごはん大盛り）	900 円
白髪ねぎ熟成ロースかつ丼（特） （80g ロース 2 枚+ごはん大盛り）	1,070 円

※価格は全て税込です。

※2月上旬に販売終了予定です。

※一部店舗を除く 53 店舗で販売予定です。（12月12日時点）

※お持ち帰りもできます。

※お持ち帰りにみそ汁は付きません。

【「かつ庵」について】



熟成ロースかつ丼



熟成ロースかつ定食

とんかつ専門店「かつ庵」は、2016年に1号店をオープンしました。

定番メニューである熟成豚ロースかつの丼・定食をはじめ、熟成ヒレかつ、チキンかつ、鹿児島県産黒豚を使用したメニューや、一品料理、おこさまメニュー、季節メニューなど、バリエーション豊富なメニューをご用意しています。しっとり柔らかな熟成豚ロースや甘い脂が特長の鹿児島県産黒豚ロース、サクッと食感の粗挽き生パン粉、オリジナルソースを使用するなど、食材にもこだわっています。一品からテイクアウトも可能で、お家でも商品をお楽しみいただけます。

「かつ庵」はこれからも、たくさんのお客様に満足いただける商品とサービスの提供に努めてまいります。

以上