



2022年9月21日
株式会社かつアンドかつ

大粒で肉厚！広島産牡蠣の濃厚なうま味をぎゅっととじ込めた“牡蠣フライ”が楽しめる 「秋の旬味フェア」

9月26日（月）～12月11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、大粒で肉厚の広島産牡蠣の濃厚なうま味をぎゅっととじ込めた“牡蠣フライ”などが楽しめる「秋の旬味フェア」を、9月26日（月）～12月11日（日）まで期間限定で開催します。

かつアンドかつでは創業以来、毎年季節商品として牡蠣フライを提供しており、味の変化をお楽しみいただけるようレシピの改良を繰り返してきました。こだわりのレシピで仕上げた牡蠣フライは、大粒で肉厚の広島産牡蠣の濃厚でジューシーなうま味と衣のサクサク食感のハーモニーをお楽しみいただけます。

また、牡蠣フライと合わせてお召し上がりいただくタルタルソースには牡蠣と相性の良いハーブ“ディル”と華やかなピンクペッパーをトッピングし、見た目も華やかに仕上げました。※

「秋の旬味フェア」では、自慢の牡蠣フライが楽しめるバラエティ豊かなメニューを多数ご用意しています。商品詳細につきましては、次ページ以降をご参照ください。

※：タルタルソースは2種類あり、お膳の内容や選択した調味料によってはトッピングなしのタルタルソースを提供いたします。



「秋の贅沢膳」



「広島産牡蠣フライ」

■商品開発担当者のこだわり

『広島産牡蠣の濃厚でジューシーなうま味と、サクサク食感の衣が絶妙なバランスの牡蠣フライをお楽しみください』

牡蠣フライに使用する“広島産牡蠣”は大粒のLサイズを使用し、濃厚でジューシーなうま味を存分に楽しんでいただけるように調理工程を工夫しています。ポイントは牡蠣フライの下地です。下地が厚いと牡蠣のうま味を吸ってしまいジューシーさが失われパサパサに、衣は脂っこく感じてしまいます。そのため下地は極力薄くし、牡蠣の濃厚でジューシーな旨味とサクサク食感の衣がお楽しみいただけるバランスの良い牡蠣フライに仕上げています。衣には粗めに挽いた特製生パン粉を使用し、大豆・コーン・パームの3種類の100%植物油をブレンドした油でカラッとフライしているので、あっさりとお召し上がりいただけます。

■ 商品概要



「秋の贅沢膳」

2,350 円 (税込 2,585 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライ、コクと甘さのある肉質が特長の広島銘柄豚「瀬戸内六穀豚」を使用した六穀豚ロースかつ、脂がのってきめ細かな身質の長崎対馬沖の真アジのフライ、プリプリの海老フライを贅沢に盛り合わせました。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライ(2 個)・六穀豚ロースかつ(60g)・アジフライ・海老フライ・ご飯・味噌汁・漬物 2 種盛り・南高梅・茶碗蒸し・季節の甘味・蕎麦味噌・刻みわさび・仁淀川山椒塩・タルタルソース (トッピングあり)



※写真は広島産牡蠣フライ 3 個

「広島産の牡蠣フライとロースかつ膳」

広島産牡蠣フライ 2 個	1,670 円(税込 1,837 円)
広島産牡蠣フライ 3 個	1,820 円(税込 2,002 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライ、自慢のロースかつが楽しめる御膳です。牡蠣フライのソースは「タルタルソース(トッピングあり)」または「おろしポン酢」からお選びいただけます。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライ(2 個または 3 個)・ロースかつ(90g)・ご飯・味噌汁・漬物



※写真は広島産牡蠣フライ 3 個

「広島産の牡蠣フライとヒレかつ膳」

広島産牡蠣フライ 2 個	1,690 円(税込 1,859 円)
広島産牡蠣フライ 3 個	1,840 円(税込 2,024 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライ、うま味をとり込んだ本格的な味わいのヒレかつが楽しめる御膳です。牡蠣フライのソースは「タルタルソース(トッピングあり)」または「おろしポン酢」からお選びいただけます。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライ(2 個または 3 個)・ヒレかつ(80g)・ご飯・味噌汁・漬物



「広島の特産フライとロース・ヒレかつ膳」

1,860 円(税込 2,046 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライ、自慢のロースかつ、うま味をとり込んだ本格的な味わいのヒレかつが楽しめる御膳です。牡蠣フライのソースは「タルタルソース(トッピングあり)」または「おろしポン酢」からお選びいただけます。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライ(2 個)・ロースかつ(90g)・ヒレかつ(40g)・ご飯・味噌汁・漬物



「広島の特産フライ膳」

1,610 円(税込 1,771 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライを 5 個盛り合わせた、牡蠣フライづくしの御膳です。牡蠣フライのソースは「タルタルソース(トッピングあり)」または「おろしポン酢」からお選びいただけます。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライ(5 個)・ご飯・味噌汁・漬物



※写真は季節の甘味、「タルタルソース(トッピングなし)」

「秋の盛り合わせ御膳」

1,880 円(税込 2,068 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライ、うま味をとり込んだ本格的な味わいのヒレかつ、プリプリの海老フライを盛り合わせた御膳です。牡蠣フライのソースは「タルタルソース(トッピングあり)」または「おろしポン酢」からお選びいただけます。「おろしポン酢」をお選びいただいた場合「タルタルソース(トッピングなし)」を提供いたします。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライ(2 個)・ヒレかつ(40g)・海老フライ・季節の甘味または茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・漬物



※写真は「タルタルソース(トッピングなし)」

「秋の海鮮かつ・野菜膳」

1,380 円(税込 1,518 円)

脂ののってきめ細かな身質の長崎対馬沖の真アジのフライまたはイカフライに、プリプリの海老フライ、ナスとカボチャの野菜フライをセットにした御膳です。和風だしでさっぱりとお召し上がりください。

〔セット内容〕

海老フライ・アジフライまたはイカフライ・野菜フライ(ナス・カボチャ)・和風だし・ご飯・味噌汁・漬物

ランチメニュー 販売日時：月～土曜 11：00～15:00



※写真は「タルタルソース（トッピングなし）」

「季節の花かごランチ」

1,290 円(税込 1,419 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライまたは海老フライ、うま味をとり込んだ本格的な味わいのヒレかつと野菜フライに、だし茶漬、茶碗蒸し、季節の甘味とソフトドリンクをセットにし、バラエティ豊かに仕上げました。牡蠣フライをお選びいただいた場合“タルタルソース（トッピングあり）”を提供いたします。

海老フライをお選びいただいた場合“タルタルソース（トッピングなし）”を提供いたします。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライまたは海老フライ・ヒレかつ・野菜フライ・だし茶漬セット・季節の甘味(さつまいもぜんざい)・ご飯・味噌汁・漬物・茶碗蒸し・ソフトドリンク



※写真は「タルタルソース（トッピングなし）」

「アジフライ盛り合わせランチ」

1,000 円(税込 1,100 円)

脂がのってきめ細かな身質の長崎対馬沖の真アジのフライ、うま味をとり込んだ本格的な味わいのヒレかつ、野菜フライを盛り合わせました。

〔セット内容〕

アジフライ・ヒレかつ・野菜フライ・ご飯・味噌汁・漬物・ソフトドリンク

弁当



「秋の盛り合わせ弁当」

1,850 円(税込 1,998 円)

大粒で肉厚の広島産牡蠣フライを、お持ち帰りでもお楽しみいただけます。

〔セット内容〕

広島産牡蠣フライ(2 個)・ヒレかつ・海老フライ・ご飯

※天候不順などで食材が入手困難な場合は、他の産地の食材に変わることがあります。

※店内飲食メニューについては、ご飯・味噌汁・漬物・キャベツは、おかわり自由です。

※弁当は定番商品も多数取り揃えております。

詳細は、かつアンドかつ公式ホームページ「テイクアウトメニュー「お弁当・単品メニュー」」からご確認いただけます。

<https://www.katsuandkatsu.jp/takeout/>

■ 販売期間 9月26日(月)～12月11日(日)

■ 販売店舗 かつアンドかつ 15店

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	○	—	○
神戸小東山店	兵庫県神戸市垂水区多聞町字小東山 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インスタグラム 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