



報道関係各位

2022年2月25日
株式会社かつアンドかつ

春を告げる魚 青森県産の“メバル”を使用したフライと、プリプリの海老かつが新登場！
五島列島の“真鯛”や国産“2Lサイズのアスパラ・筍”など、海と山の幸が楽しめる
『春の旬味フェア』
～3月1日（火）スタート～

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、春に旬を迎える海の幸“メバル・桜海老・真鯛”と、山の幸“アスパラ・筍”を使用した『春の旬味フェア』を、3月1日（火）から5月31日（火）まで期間限定で開催します。毎年好評の春メニューに、青森県産のメバルを使用したメバルフライ、春を彩る桜海老・バナメイ海老・甘海老を使用し、つなぎなしで仕上げたプリプリ食感が自慢の海老かつが新登場します。その他にも、“真鯛かつ”や“アスパラ肉巻きかつ・筍の肉巻きかつ”など、家族三代でお楽しみいただけるバラエティ豊かな盛り合わせをご用意しました。かつアンドかつならではの製法でカラッとサクサク食感に仕上げたバラエティ豊かな“かつ”で春の味覚を存分にお楽しみください。



「春の贅沢膳」

※「春の贅沢膳」にメバルフライは含まれません



「春の海鮮かつ・野菜膳」

※「春の海鮮かつ・野菜膳」に海老かつ、真鯛かつ、アスパラ肉巻きかつ、筍の肉巻きかつは含まれません

■ **春の旬味フェア 食材の特長**

メバル：青森県で水揚げされたメバルを使用。身の締まりと上品な味わいが特長。

桜海老：桜色と香りが特長。

真鯛：長崎県の五島列島で水揚げされた真鯛を使用。

アスパラ：シャキッと歯ごたえのよい国産 2L サイズのアスパラを使用。

筍：柔らかな国産の筍を使用。

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。



「春の贅沢膳」 2,350 円 (税込 2,585 円)

プリプリ食感のバナメイ海老・桜色と香りが楽しめる桜海老・うま味と甘みの甘海老を使用したつなぎなしのプリプリの海老かつ、国産のシャキッと歯ごたえの良い 2L サイズのアスパラや柔らかな筍を使用した肉巻きかつ、長崎県五島列島で水揚げされた真鯛に大葉を挟んだ真鯛かつに加え、6 種類の穀物をバランス良く配合した飼料で育てた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を贅沢に盛り合わせました。

【セット内容】

海老かつ(60g)・アスパラ肉巻きかつ・筍の肉巻きかつ・真鯛かつ・六穀豚ロースかつ(60g)
和風だし・タルタルソース・薬味(ふきのとう味噌・刻みわさび・桜塩)・漬物 2 種・茶碗蒸し
ご飯・味噌汁・南高梅・抹茶のミニ和パフェ



「春の海鮮かつ・野菜膳」 1,280 円 (税込 1,408 円)

春を告げる魚と言われるメバルを、かつアンドかつならではの製法でカラッとサクサクに仕上げました。青森県で水揚げされた、身の締まりと上品な味わいが特長のメバルを使用しています。海老フライ、野菜フライと盛り合わせました。

【セット内容】

メバルフライ・海老フライ・野菜フライ(なす・かぼちゃ)
和風だし・タルタルソース・漬物・レモン・ご飯・味噌汁



「旬の彩り御膳」 1,780 円 (税込 1,958 円)

プリプリ食感のバナメイ海老・桜色と香りが楽しめる桜海老・うま味と甘みの甘海老を使用したつなぎなしのプリプリの海老かつ、柔らかな国産筍の肉巻きかつに、長崎県五島列島で水揚げされた真鯛に大葉を挟んだ真鯛かつと、うま味を閉じ込めた本格的な味わいのヒレかつを合わせたバラエティ豊かな旬の味わいが楽しめます。

【セット内容】

海老かつ(60g)・筍の肉巻きかつ・真鯛かつ・ヒレかつ(1 枚)
和風だし・タルタルソース・桜塩・漬物・甘味または茶碗蒸し・ご飯・味噌汁



「海老かつとロースかつ膳」 1,600 円 (税込 1,760 円)

プリプリ食感のバナメイ海老・桜色と香りが楽しめる桜海老・うま味と甘みの甘海老を使用したつなぎなしのプリプリの海老かつと、自慢のロースかつを盛り合わせました。

【セット内容】

海老かつ(80g)・ロースかつ(90g)
タルタルソース・漬物・ご飯・味噌汁



「海老かつとヒレかつ膳」 1,600 円 (税込 1,760 円)

プリプリ食感のバナメイ海老・桜色と香りが楽しめる桜海老・うま味と甘みの甘海老を使用したつなぎなしのプリプリの海老かつと、うま味を閉じ込めた本格的な味わいのヒレかつを盛り合わせました。

【セット内容】

海老かつ(80g)・ヒレかつ(2 枚)
タルタルソース・漬物・ご飯・味噌汁

春のランチメニュー (月～土 11:00～15:00) ※4月29日(金)～5月1日(日)、5月3日(火)～5日(木)を除く



「春のメバルフライ盛り合わせランチ」 970 円 (税込 1,067 円)

春を告げる魚と言われるメバルを、かつアンドかつならではの製法でカラッとサクサクに仕上げました。青森県で水揚げされた、身の締まりと上品な味わいが特長のメバルを使用しています。自慢のローズかつと、うま味を閉じ込めた本格的な味わいのヒレかつと盛り合わせました。

〔セット内容〕

メバルフライ・ランチローズ(45g)・ヒレかつ(1枚)
和風だし・漬物・ご飯・味噌汁・コーヒー



「季節の花かごランチ」 1,210 円 (税込 1,331 円)

春の味覚、国産の柔らかな筍を使用した筍の肉巻きかつと、長崎県五島列島で水揚げされた真鯛を使用したカルパッチョ、菜の花と筍の白和えを、うま味を閉じ込めた本格的な味わいのヒレかつ、海老フライと花かごに盛り合わせました。春のいろいろな味を少しずつお楽しみいただけます。

〔セット内容〕

筍の肉巻きかつ・真鯛のカルパッチョと海藻サラダ・菜の花と筍の白和え・ヒレかつ(1枚)
海老フライ・和風だし・タルタルソース・漬物・レモン・茶碗蒸し
“黒米粥”または“ご飯・味噌汁”・コーヒー

その他のメニュー



「アスパラ肉巻きかつ」 450 円 (税込 495 円)

シャキッと歯ごたえのよい国産 2L サイズ※のアスパラを豚肉のロースで巻き、かつアンドかつならではの製法でカラッとサクサクに仕上げました。

毎年人気の商品を、より多くのお客様にご賞味いただけるよう単品でご用意しました。※長さ約 20cm のビッグサイズ

〔内容〕

アスパラ肉巻きかつ(1本)・レモン・桜塩

※ご飯・味噌汁・漬物・キャベツはおかわりいただけます。

※甘味・味噌汁・漬物の内容は、季節により異なります。

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

販売期間：3月1日(火)～5月31日(火)

販売店舗：かつアンドかつ 15 店 (西大和学園前店では販売いたしません)

■テイクアウト・デリバリーサービスについて



かつアンドかつでは、テイクアウトのお弁当や、お惣菜を各種ご用意しています。この機会に是非、専門店の味をご家庭でもお楽しみください。

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

※取扱いメニューは店舗により異なります。

※写真は「季節の弁当」1,500 円(税込 1,620 円)です。

■かつアンドかつのこだわり

自然・安全・おいしさ。この当たり前のことをきちんと。かつアンドかつ食材のこだわりを公式 HP で紹介しています。ぜひご覧ください。

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

店舗一覧(16店)

※2022年2月末現在

■デリバリーサービス

■テイクアウトweb予約

【大阪府】		出前館	Uber eats	E PARK テイクアウト
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	○	—	○
西大和学園前店	奈良県北葛城郡河合町薬井 402 TEL:0745-33-3310	—	—	—
【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	—	—	○

※西大和学園前店は検証店のため、一部メニュー内容が異なります。

<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

<本件に関するお客様からのお問い合わせ先>

株式会社ダスキン フードグループ お客様センター TEL : 0120-112-020

※受付時間 9 : 00 ~ 17 : 00 (日曜は除く) ※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