

丸亀製麺を運営する
トリドールのとんかつ業態「豚屋とん一」から夏季限定メニュー
「生搾りかぼすおろしかつ定食」を新発売！

日本一のかぼすの産地「大分県産のかぼす」を1つ搾る爽やかな一品

2019年8月5日（月）より全国で販売開始

株式会社トリドールジャパン（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：恩田和樹）が展開する「豚屋とん一」では、夏の期間限定商品として大根おろしをボリュームたっぷりのロースかつにのせ、大分県産のかぼすをお客様ご自身で搾ってお召し上がりいただく「生搾りかぼすおろしかつ定食」を2019年8月5日（月）から全国の豚屋とん一にて販売いたします。

おろしシリーズは人気のメニュー。九州地方では、今まさに“大分かぼす”の収穫期を迎えています。“かぼす”の国内生産量の9割以上は大分県で生産されています。“かぼす”は料理の名脇役としてよく用いられますが、まろやかな酸味とさわやかな果汁を大根おろしと合わせることで主役級に変化し、暑い夏でもさっぱりとおいしく召し上がっていただけます。

◆商品概要◆

商品名：生搾りかぼすおろしかつ定食
商品価格：990円（税抜）
定食内容：おろしロースかつ・かぼす・ご飯・みそ汁・漬物

販売期間：2019年8月5日（月）より販売
対象店舗：全国の豚屋とん一
店舗一覧はこちら

<https://www.toridoll.com/shop/ton-ichi/>

※8月以降のオープンの店舗は発売開始時期が異なります
※販売状況によって、販売終了時期が店舗ごとに異なる場合があります。
※写真はイメージです。

◆豚屋とん一とは◆

「豚屋とん一」は、1号店である「豚屋とん一 イオンモールりんくう泉南店」（大阪府泉南市）を2015年5月に開店。以来、フードコートでは珍しいオープンキッチンによる臨場感を感じられる店頭にて、「切りたて」「揚げたて」にこだわって商品を提供しております。お店で毎日手切りをし、ひとつひとつ丁寧にパン粉をつけるから食感もサクサク。甘味と香ばしさのある独自配合の油で揚げた後は余熱調理をすることで旨みと柔らかさを感じられるとんかつへ。現在国内で51店舗を展開しております。（2019年6月17日時点）



<本件に関する報道関係からの問い合わせ先>

株式会社トリドールホールディングス 国内事業本部 マーケティング部 担当：宮林
TEL：03-5436-7621 E-mail：tori-pr@toridoll.com