

2015 年 12 月 2 日

ニュースリリース

報道関係各位

## 食彩厨房「いちげん」が贈る ブランド豚“あぼとん”メインの新業態『とんかつ食堂』。第 1 号店が 12/1（火）11 時、JR 戸田公園駅そばにオープン!!

株式会社一源（本社所在：東京都文京区関口 1-43-5 / 代表取締役社長：今井将和）は、ブランド豚“あぼとん”を軸とした、豚肉料理を日常食スタイルで提供する新業態『とんかつ食堂』の第 1 号店を、JR 戸田公園駅そばに 12/1（火）11：00 オープンいたしました。

### コンセプト

#### 『 ついつい通ってしまう、いくら食べても飽きのこない大好物のある定食屋さん 』

「美味しく、楽しく、満腹に」を合言葉に、和洋折衷の洋食として育まれ、老若男女を問わず愛される“とんかつ”を中心に、“トンテキ”、“カツ丼”、“生姜焼き”、“カレーライス”、“とん汁”など、美味しい肉料理を様々な味のバリエーションで楽しんでいただける、居心地のいい定食屋さんを目指します。

### ターゲット・マーケット

駅を利用する会社員、学生、女性、ファミリーが、専門店的なこだわりのブランド豚“あぼとん”のロース・ヒレ肉を日常の中で存分にお楽しみいただけるよう、お腹にあわせて 100g、150g、200g、300g と選べるサイズ設定をご用意しました。もちろん、テイクアウトも可能です。

### “あぼとん”とは？

“あぼとん”とはアボカドオイルを飼料に加え、ストレスを軽減した快適な環境と新しい放牧スタイルが可能にした十分な運動を通して、大切に育て上げられたブランド豚。その肉質は驚くほど柔らかく旨みに富み、脂身にはアボカド由来のオレイン酸をたっぷり含む、健康にも配慮された栄養価豊かな豚肉です。



### 『とんかつ食堂』店舗ご紹介

・ 埼玉県戸田市本町 4-16-17 Tel:048-420-7515

営業時間 11:00～23:00 (LO22:30)

※店舗の詳細は MOVIA ⇒

URL : <http://movia.jpn.com/shops/info/120059>



### お問い合わせ先

#### ●この件に関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 総合企画本部 担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL : [s.kuroiwa@via-hd.co.jp](mailto:s.kuroiwa@via-hd.co.jp)

## <<メニューブック 一例>>

### ●グランドメニュー 抜粋



## <<店舗内装・外観>>





## <<商品のご紹介（一部）>>



### 【上ロース豚カツ】

¥1,200（+税）

1枚ずつ丁寧に手につけたパン粉が、“あぼとん”特有の脂身、旨味を閉じ込めます。サクッと軽い衣の香ばしさとしっとりとした肉質が好相性。“あぼとん”を堪能するなら、是非豚カツで！！



### 【絶品あぼトンテキ（絶品ソース）】

¥1,300（+税）

“あぼとん”の美味しさはソテーにも適しています。香ばしく焼かれた表面と甘く柔らかくジューシーな内側のハーモニーを、絶妙なソースとともにお願いします。



### 【上ロースカツ丼】

¥1,200（+税）

“あぼとん”の甘みと卵のフワフワ感が最高のマッチング。丼を掻きこみたくなる衝動を抑え、一口ずつ丹念に味わって下さい。



### 【本気の生姜焼き】

¥880（+税）

自信があるからこそ基本に忠実に、かつスタンダードな生姜焼きを作りました。何度食べても、いつでも食べたい逸品です。



### 【ヒレカツカレー】

¥1,800（+税）

脂肪分を抑えたヘルシーなヒレ肉でも、“あぼとん”ならではの甘みや柔らかさはロース級です。隠し味に昆布醤油を効かせた特製カレーとの相性もバッチリです。



### 【ガリ бата焼き】

¥980（+税）

みんな大好きなガーリックとバターで、しっかりと味付けされたご飯がすすむ一品です。



### 【チキンカツみぞれ煮】

¥980（+税）

同じ肉料理でも、鶏肉もご用意しました。たっぷりのみぞれをトッピングした、ボリューム十分ながらさっぱりと召し上がっていただける一品です。



### 【チキンカツ南蛮】

¥980（+税）

鶏肉料理にもバリエーションを持たせております。マヨラーの要望にもキッチリお応えするメニューをご用意しております。



### 【とん汁定食】

¥780（+税）

自信の自家製豚汁です。豚肉を煮込む前に軽く炒める一手間によって際立つ、香ばしく豊かな風味が食欲をそそります。ゴロゴロ野菜とともに召し上がりください。