

## コロナ禍で居酒屋から業態変更したとんかつ店が1周年！

### 豚をかたどった「仔豚のやわらかメンチカツ」、6月25日(金)提供開始

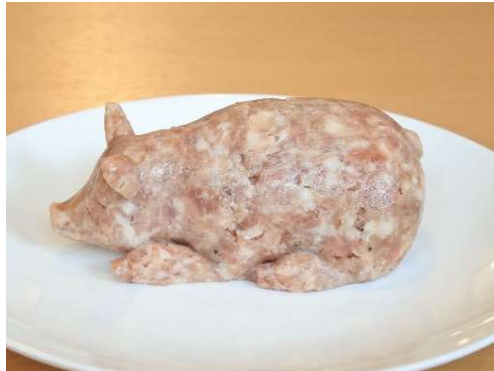
～コロナ収束に向け豚(とん)豚(とん)と進み、皆さんの気持ちが少しでも揚がり(上がり)ますように～

コロナ禍で居酒屋から業態変更したとんかつ店「とんかつkitchenかもめ亭」(大阪市淀川区西中島3-17-10)は2021年6月25日(金)、ブタをかたどった1周年記念の期間限定メニュー「仔豚のやわらかメンチカツ ハンbu～bu～」の提供を開始いたします。

#### ■コロナ禍で居酒屋から業態変更したとんかつ店が1周年！見た目も楽しめる仔豚型のメンチカツを開発



「仔豚のやわらかメンチカツ ハンbu～bu～」



型から抜いた状態



極小のパン粉を付けた状態

当店は、2012年3月より居酒屋「旨いもん串酒場 きらく屋 西中島店」として営業していました。2020年4月に発令された緊急事態宣言をきっかけに、居酒屋業態では店を存続できないと考え、看板メニューの串カツで培ったノウハウを活かし、同年6月に「とんかつkitchenかもめ亭」に業態変更いたしました。オープンから1年間を通して、売り上げは居酒屋と比べ約5割に留まっており、依然として厳しい状況が続いています。

居酒屋の来店客はほとんどが男性サラリーマンでしたが、とんかつ店に業態変更してからは女性の来店客が三分の一まで増えました。オープン1周年を記念し女性や家族連れのお客様にも喜んでいただけるよう、“映える”見た目の「仔豚のメンチカツ ハンbu～bu～」を開発しました。鹿児島県産茶美豚をブレンドした国産豚ミンチを仔豚にかたどったミンチカツです。揚げても豚の形が維持できるように開発に3か月かけた専用の型や、中まで火が通るように豚のブレンドの比率や揚げ時間、温度など試行錯誤しました。当店といたしましては、コロナ収束に向け豚(とん)豚(とん)と進み、見た目も楽しめる限定メニューを食べて皆さんの気持ちが少しでも揚がり(上がり)ますようにと思いを込めました。

#### ■「仔豚のやわらかメンチカツ ハンbu～bu～」概要

料理内容：国産豚ミンチカツ(165グラム)、サラダ、ポテトサラダ、ライス、味噌汁、漬物  
 価格：1,200円(税込)  
 期間：2021年6月25日(金)から約半年間(延長の場合あり)  
 数量：ランチタイム(11時30分～15時) 5匹限定  
 提供方法：イートインのみ

#### ■「とんかつkitchenかもめ亭」店舗概要

住所：大阪市淀川区西中島3-17-10新大阪第二南ビル1階  
 電話番号：06-6795-9002  
 営業時間：ランチ＝11時30分～15時、ディナー＝17時～22時  
 ※営業時間は大阪府、市の要請に従う  
 席数：48席(カウンター6席、テーブル卓＝42席)  
 店舗面積：85平方メートル  
 定休日：年末年始のみ(12/31～1/2)



外観と店内

コロナ対策：スタッフのマスク着用、店内換気、来店時の検温と手指消毒、席の間引き、飛沫防止パネル・CO2センサー設置

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社神戸食品サービス 担当：小田切

TEL：078-360-9965・090-1155-5166(小田切)

E-mail：kss@way.ocn.ne.jp