

報道関係者各位



2016年12月9日

株式会社きちり

愛知県 初出店！素材にこだわり抜いたとんかつ専門店
新業態『黒豚とんかつ コシヒカリかまど炊き 鬼おろし とん久』
2016年12月9日（金）イオンモール長久手にオープン！

株式会社きちり（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：平川昌紀）は、新業態『黒豚とんかつ コシヒカリかまど炊き 鬼おろし とん久』を2016年12月9日（金）、新商業施設「イオンモール長久手」内に、同施設の開業に合わせてオープンいたします。



▲ 『黒豚とんかつ コシヒカリかまど炊き 鬼おろし とん久』店舗外観イメージ

『黒豚とんかつ コシヒカリかまど炊き 鬼おろし とん久』は、日本でも全体の3%しか肥育されていないとされる純粋豚、パークシャー種の黒豚を使用したとんかつ専門店。霜降りが多く保水性が高いのが特徴の肉質のため、熱を加えても肉汁が抜け出さず、旨味が凝縮された肉汁が口の中でとろけます。かまどで炊くご飯には、粘り気が強く、米本来の味を楽しめる国産コシヒカリを使用。味の強いコシヒカリはとんかつとの相性が抜群です。ふんわかシャキシャキとした食感が特徴でビタミンやミネラルが豊富とされる鬼おろしはポン酢でさっぱりとお召し上がりいただけます。黒豚愛あふれるとん久の黒豚とんかつをぜひご賞味ください。

【新店舗概要】

店舗名：黒豚とんかつ コシヒカリかまど炊き 鬼おろし とん久

オープン日：2016年12月9日（金）

座席数：48席

店舗面積：29.3坪

営業時間：10:00～22:00

所在地：愛知県長久手市イオンモール長久手 4019-1 4階



【商品概要】

■ ロースカツご飯 ¥1160

黒豚ロースかつ、ご飯、味噌汁、鬼おろし、漬物、胡麻、山椒

■ 一口ひれかつご飯 ¥1240

黒豚ひれかつ、ご飯、味噌汁、鬼おろし、漬物、胡麻、山椒

■ 緋色 ¥1380

大葉入りささみカツ、海老フライ、蟹クリームコロッケ、ご飯、味噌汁、鬼おろし、漬物、胡麻、山椒

■ その他

¥930～¥1420（ランチタイムメニュー含む）

【株式会社きちりとは】

1998年設立。関西、首都圏、長野に87店舗（2016年12月9日現在）を運営する外食企業。近年は直営店運営に加え、18年間の飲食店運営で培ったノウハウをもとに、独自性のあるブランドを飲食店化し、それを活かして新たな価値を発信する「プラットフォームシェアリング事業」にも注力している。

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社きちり 広報室

TEL：03-5466-3456・080-3797-7286 / Email：press@kichiri.co.jp