

# かつ吉の

## 六つのごこだわり

### 三、揚げ油

プレミアムオイル

「日清キャノーラ油・ヘルシーライトを使用。揚げあがり、あっさりカラッとしています。

コレステロールゼロ。

健康維持に大切で、酸化に強いオレイン酸が約70%含まれています。

### 一、豚ロース肉

すこやか三元豚

コロラド山脈を水源とした良質で新鮮な地下水に恵まれ、周囲にも養豚農家がない清浄な環境。

見渡す限りの地平線に囲まれた海拔千メートル級の高原の大自然のなかで、日本人スタッフ・現地スタッフ・専門獣医とともに健康を管理し、ゆったりとのびのびと育てた豚で脂が白くシマリのある肉質が特徴です。

### 二、パン粉

厳選した焙焼生パン粉を使用

食感、風味を

最大限にひきだすことに

こだわりました。

### 四、とんかつソース

トマト、りんご、プルーン等の野菜と果実をベースにしたトロリとした**甘くソフトで濃厚な味わい**のオリジナルソースです。

### 五、ごはん

北海道産米「ゆめぴりか**100%**」を使用。

甘い香りと強い粘り特徴的で、柔らかさと同時にしっかりとした食感を楽しめるお餅のようなお米です。

### 六、発芽玄米

北海道産なつぼし使用。

低温乾燥し、玄米本来の風味を損なわないような独自製法することで、発芽玄米ならではのkokoroと旨味のあるおいしさ、白米と変わらない柔らかな食感を可能にしました。

栄養素「ギャバ」が豊富に含まれています。

メニューアレルギー表

	えび	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生	その他(推奨20品目)	えび	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生	その他(推奨20品目)
定食セット(ご飯、お味噌汁)			●					大豆、米、そば			●					大豆、鶏肉、豚肉、そば
ルスツ産豚ロース			●		●	●		大豆、豚肉	●		●		●	●		大豆
ロースかつ、ダブルロースかつ			●		●	●		大豆、豚肉			●		●	●		大豆、牛肉、鶏肉、豚肉、バナナ、リンゴ、ゼラチン
厚切りロース											●		●	●		大豆、豚肉、米、そば
和風ロース			●		●	●		大豆、豚肉			●		●	●		大豆、米、そば
ダブル和風ロース			●		●	●		大豆、豚肉	●		●		●	●		大豆、米、そば
ミルフィーユかつ			●		●	●		大豆、豚肉	●		●		●	●		大豆、米、そば
熟成ひれかつ			●		●	●		大豆、豚肉	●		●		●	●		大豆、米、そば
熟成和風ひれかつ			●		●	●		大豆、豚肉	●		●		●	●		大豆、米、そば
ロース焼しそ巻、ロースチーズしそ巻			●		●	●		大豆、豚肉			●		●	●		大豆、豚肉、米、牛肉、バナナ、リンゴ、ゼラチン
田舎どりかつ			●		●	●		大豆、鶏肉			●		●	●		大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、米
和風田舎どりかつ			●		●	●		大豆、鶏肉	●		●		●	●		大豆、豚肉
えびロースかつ	●		●		●	●		大豆、豚肉			●		●	●		大豆、豚肉
えびフライ	●		●		●	●		大豆			●		●	●		大豆、豚肉
田舎どりかつえび	●		●		●	●		大豆、鶏肉			●		●	●		大豆、豚肉
田舎どりかつヒレ	●		●		●	●		大豆、鶏肉			●		●	●		大豆、豚肉、鶏肉
えびひれ	●		●		●	●		大豆、豚肉	●	●	●		●	●		大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン
かつ吉スペシャル	●		●		●	●		大豆、豚肉、鶏肉			●		●	●		大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン、ごま、米
かつ吉	●	●	●		●	●		大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン	●	●	●		●	●		大豆
かつ井	●		●		●	●		大豆、豚肉、米			●					
ロースかつとじ	●		●		●	●		大豆、豚肉								
熟成ひれかつとじ	●		●		●	●		大豆、豚肉								

アレルギー表記に関して

- ・消費者庁による、食物アレルギー表示制度の表示対象27品目(表示義務のある7品目、推奨20品目)を記載しております。
- ・店舗には様々な食材があり、原材料としては使用していないにも関わらず、調理・提供の際にアレルギーが偶然に微量でも混入する可能性が御座います。ご了承下さい。
- ※定食類のアレルギー情報には付け合せの漬物・卓上調味料は含まれておりません。