

2016年6月14日

報道関係者各位



とんかつ専門店「かつたに」を7月15日（金）に開店

～愛知県一宮市にサガミグループの新業態1号店～

この度、和食処サガミを展開する株式会社サガミチェーン(本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 鎌田 敏行)は、7月15日（金）、愛知県一宮市にお手頃価格のとんかつ専門店「かつたに」を新規出店いたします。

当社グループでは、小型業態のフランチャイズ展開を、重要な成長戦略の一つとして位置付けており、グループ企業である株式会社ディー・ディー・エーにて、年内の多店舗化を目指し、展開を進めてまいります。



「かつたに」外観イメージ

【とんかつ専門店「かつたに」】

「和食屋が作った本格派とんかつ専門店」をコンセプトに、とんかつは店内にてひとつ一つパン粉付けし、揚げたてでご提供する他、かつ丼の返しに加える“だし”についても店内で抽出するなど、風味にこだわりました。

また、当社はなごやめしにも力を入れており、八丁味噌ベースの特製味噌だれを使用した「鉄板味噌コース定食」や、3年間で5つの金賞を受賞したサガミ「手羽先」も取り揃えております。



お手頃な価格設定を基本とし、ご家庭でご利用になりやすいよう、お持ち帰り専用メニューもご用意いたしました。是非、皆様のご来店をお待ちしております。

【「かつたに」一宮尾西店】

東海北陸自動車道、尾西インターチェンジ近く、西尾張中央道沿いです。

- 住所：愛知県一宮市籠屋 3 丁目 7-3
- 営業時間：通常 10：30～24：00（ラストオーダー23：45）
7/15～7/18 11：00～21：00（ラストオーダー20：45）
- 席数：40 席
- 電話番号：0586-43-8001

【代表商品について】



「鉄板味噌ロース定食」 690 円+税

熱々の鉄板に名古屋の味、八丁味噌ベースの特製味噌だれをかけました。コクと深みの逸品です。ご飯と自慢のとん汁を付けて、このお値段です。

「かつ丼」 490 円+税

毎日、店舗でとる和風だしに、本醸造のたまり醤油を使用した自慢の返しを合わせました。だしの風味、かつの食感、玉子のふんわり感が相まって、どこか懐かしい味わいです。



その他、とんかつメニューは、丼ぶり・定食で約 20 種類をご用意しております。

【サガミグループについて】

グループビジョンに「No.1 Noodle Restaurant Company」を掲げ、和食麺処サガミ、味の民芸、どんどん庵などの和麺レストラン業態を中心に、国内に 260 店舗、海外に 7 店舗を展開しております。各業態では、主力商品であるそば・うどん・和膳の他、多くのなごやめしを提供しております。

【記載内容に関するお問合せ】

株式会社サガミチェーン 経営企画部 渡邊 敏之

TEL：052-771-2134

FAX：052-771-2138

E-mail：t_watanabe@sagami.co.jp