

金沢初！？【ウニ×肉＝うにく】の新たな出会い！**その名も【うにとん＝ウニ×とんかつ】！****石川・金沢のとんかつ店にて未曾有のご馳走とんかつ新発売！**

株式会社アートフード（本社：石川県金沢市三口町火271-1、代表取締役：島田誠二）が運営する、ブランド豚”岩中豚”とんかつ専門店「厚切職人 とんかつ堂 金沢東力店」（石川県金沢市東力4-202）は、2018年3月3日（金）より、金沢で初めてとなる【うにとん＝ウニ×とんかつ】（うにとん定食 税抜1480円）を発売致します。

■金沢初！【うにとん＝ウニ×とんかつ】揚げたてとんかつとウニの出会い

近年話題となっている【うにく＝ウニ×お肉】をとんかつ店ならではのアイデアでアレンジし商品を開発、専門店らしく様々な部位との食べ合わせを試食し、ブランド豚岩中豚の豚トロとの相性の良さを発見し、商品としてのご提供をスタートするに至りました。



うにとん定食（税抜1,480円）はウニのせ岩中豚豚トロ120gと岩中豚赤身テンダー60gの合盛り

お好みの部位にうにトッピング（税抜380円）も可能

■ウニ好きに朗報！【うにトッピング】も同時発売、貴方の舌で食べ比べて

ウニ好きの方には、【うにトッピング（税抜380円）】もご用意。定番の豚トロの他にも、ロースやヒレ、メンチ等お好みのかつと合わせてお召し上がり下さい。

当店と致しましては、新感覚のとんかつの味わいを、ご馳走気分でご友人やご家族でお楽しみ頂ければと思っております。

■サービス詳細

実施日：2018年3月3日（金）～4月30日（日）

価格：うにとん定食（税抜1,480円）

内容：ウニのせ岩中豚豚トロ120g + 岩中豚赤身テンダー80g（ご飯、豚汁、キャベツ付）

■厚切職人 とんかつ堂 金沢東力店 店舗詳細

住所：石川県金沢市東力4-202

電話番号：076-292-7383

営業時間：11:00～15:00 17:00～23:00

席数：70席 客単価：昼1,000円 夜1,500円

■厚切職人 とんかつ堂 金沢東力店 について

厚切職人 とんかつ堂 金沢東力店は、金沢では唯一、岩手県産のブランド豚である“岩中豚”をとんかつとして提供しているとんかつ専門店です。塊で仕入れた岩中豚を職人の技で磨き、定番のロース等は勿論の事、豚トロや赤身等様々な部位をお楽しみ頂けるお店となっております。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社アートフード 広報担当：竹内

Tel: 08034325135

E-mail: mamma.mia.inc@gmail.com