

報道関係者様各位

令和元年6月22日
とんかつの喜太条

とんかつ屋が新デザート「LOVE恋kitaパフェ」を開発 ～みんなが応援！クラウドファンディング3日目で資金調達100%達成！～

愛知県知多郡美浜町の「とんかつの喜太条」は、この度、新しいデザートメニューとして「とんかつの後に食べたいくなるシメパフェ LOVE恋kitaパフェ」を開発しました。令和元年7月5日より店頭にて提供予定です。

3日目で100%達成！クラウドファンディング

これに先立ち令和元年6月19日から7月19日の1ヶ月間、開発資金調達のためクラウドファンディングサイト Makuake（マクアケ）にてパフェ開発プロジェクト『とんかつのシメに食べたい！忘れられない恋の味「LOVE恋kitaパフェ」プロジェクト』を実行中です。おかげさまで、3日目の6月21日早朝には資金調達目標100%を達成し、地元ファンを中心に多くのご支援が集まりました。

▼クラウドファンディングプロジェクトのリンク

<https://www.makuake.com/project/kitajyou/>



とんかつの後に食べたいくなる。

国産・完熟
おおきな
桃
コンポート

喜太条
オリジナル！
クロワッサンの
さくさくラスク

自家立て生クリーム
ビーチソルベ
こくまカスタード
クロワッサンラスクW
バニラアイス
桃コンポートフロズン

ほわほわ
恋のハート
マシュマロ

大符の縁結び祈願つり

LOVE恋kitaパフェ
とんかつの喜太条オリジナル♡koipafe プロデュース 鯉江恵子 監修

集まっている金額 **203,000円** Success!
目標金額 200,000円

101%

支援者 **31人**

残り **28日**

プロジェクトを支援する

とんかつのシメに食べたい！忘れられない恋の味「LOVE恋kitaパフェ」

開発にあたっては、当店大将とおかみも旧知の仲である愛知県の常滑で一世を風靡したパフェ koipafe の生みの親 koipafe プロデュースの鯉江恵子さんに全面協力を頂きました。食材にもこだわり、とんかつ屋なのに予想を超える本格的・ハイクオリティなパフェがお届けできそうです。

なお、LOVE恋kitaパフェの重要な素材のひとつ当店オリジナル「クロワッサンのラスク

ク」は、地元の障がい者授産施設が運営する「焼きたてパン あぜーりあ」さんに特注しました（保存料を使用しないパンを製造しているパン屋さん。とんかつのパン粉も、こちらに特注しています）。

クラウドファンディングでは、支援者への返礼品（リターン）として、限定特価※で当店のとんかつ定食や新しいパフェをご賞味頂けるお食事券（使用可能期間：令和元年7月24日から半年間）をお届けする予定です。

※限定特価：パフェ1食の販売定価1300円税別のところ限定特価1食1000円税込相当

【お食事券4種の見本画像】



なぜ、とんかつ屋がパフェ開発？！

とんかつについては、以前より多くのお客様からご愛顧いただき好評を頂いております。最近はメディアでも取り上げて頂き、渡辺直美さんにも番組でお気に入りの揚げ物としてご紹介も頂きました。しかし、お客様から「なにか食後が物足りない」というお声を頂くことも少なくありませんでした。

そこで、お客様にこれまで以上にご満足頂けるよう、また当店でのお食事体験を「忘れられない思い出」として頂きたくて、昨年よりデザートメニューの開発に取り組んできました。

オリジナルデザートづくりは当店にとって初の試みだったため、当初は開発が難航しておりました。しかし、koipafeの鯉江さんや地元の協力者をはじめとする皆様からの協力・アドバイスにより、間もなく提供開始できる段階にまでこぎつけられました。



(写真：大将・女将・鯉江さんとの開発MT風景)

“ご縁をつなぐパフェ”は通年ご提供！ほかにも注目の季節限定メニューが！

「お客様に喜ばれたいご縁でつながる商いをしたい」との思いで先代が名付けた「喜太条（きたじょう）」という店名。その当店の新デザートメニュー「LOVE 恋 kita パフェ」は、神職でもある大将が原材料に“縁結び祈願”をした上でご提供する予定です。また、ご縁をつなぐパフェのご提供は夏場だけでなく通年ご提供できるように、材料の桃はコンポートしたものを使用しています。生クリームは店頭で生乳から泡立てを致します。

当店では、季節限定メニューもご用意しており、今夏は7～8月限定で、地元の無農薬栽培農家 出口崇仁農園さんの無農薬栽培にんにくをふんだんに使用した「スタミナとんかつ定食」をご提供予定です。何年か前にご提供し大好評だったスタミナとんかつをパワーアップして復刻したメニューです。

この夏、パフェとあわせてぜひ多くの方
に楽しくご賞味頂けますと幸いです。

▼メニュー詳細は当店ホームページ
「お品書き」をご参照下さい

<http://kitajyo.com/menu/>



とんかつの喜太条は、これからも食を通じてお客様の記憶に残る感動体験の場でありたいと思います。引き続き精進してまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧の程
よろしくお願い申し上げます。

【本件お問合せ先】



とんかつの喜太条 代表 永田徳弘
TEL 0569-87-2169 E-mail info@kitajyo.com

- 公式サイト <http://kitajyo.com/>
- Facebook <https://www.facebook.com/kitajyou/>
- Instagram https://www.instagram.com/tonkatsu_kitajyo/
- LINE@ <https://line.me/R/ti/p/%40oke7892m>

〒4703233 愛知県知多郡美浜町奥田御茶銭 1 2 4-3

◎定休日 毎週木曜定休(祝日は営業)

※臨時休業の際はご容赦ください

◎営業時間

【昼の部】11:00～14:00 (13:30.LO) 【夕の部】17:30～20:30 (20:00.LO)

以上