

# 【重ねて、重ねて、サクふわ！】 「15層のミルカツ弁当」が期間限定で登場！

薄切りの豚肉を15層のミルフィーユ状に重ねました。

弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」を展開しているイオングループのオリジン東秀株式会社（本社：東京都調布市/代表：沢村 弘也）は、2024年1月4日(木)10時より、「15層のミルカツ弁当」を期間限定で販売いたします。



## 【公式アカウント】

X(旧 Twitter) [https://twitter.com/origin\\_pr/](https://twitter.com/origin_pr/)  
LINE <https://lin.ee/ne4MR2Z/i>

サクサクとした衣と丁寧に重ねた薄切りの豚肉。ミルカツの食感をお楽しみください！

『サクふわ！』食感が楽しめる毎年人気の「15層のミルカツ弁当」が期間限定で登場。

豚肉は赤身部分が美味しいもも肉を使用。薄切りにスライスし、丁寧に重ねて15層にしました。野菜と果物を使用した濃厚な口当たりのオリジン特製とんかつソースでお召し上がりください。

また、寒さが深まる季節におすすめなのが、『サクふわ！』食感のミルカツをふんわり卵でとじた「15層のミルカツ丼」。焼津産かつお節と利尻昆布出汁を使用したコクと風味がある丼タレで仕上げました。※

生姜焼きとセットになった「15層のミルカツ生姜焼き弁当」もご用意しております。

※「15層のミルカツ丼」は、イオン・イオンスタイル・マックスバリュ・ダイエー内の店舗では販売していません。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

## 商品概要

### ■ 15 層のミルカツ弁当【とんかつソースつき】

本体価格 590 円（税込価格 637.20 円）



### ■ 15 層のミルカツ丼

本体価格 630 円（税込価格 680.40 円）

※イオン・イオンスタイル・マックスバリュ・ダイエー内の店舗では販売しておりません。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

■ 15 層のミルカツ生姜焼き弁当【とんかつソースつき】

本体価格 890 円（税込価格 961.20 円）



■ 15 層のミルカツ

本体価格 390 円（税込価格 421.20 円）



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

## 販売概要

販売店舗：キッチンオリジン・オリジン弁当 全店

販売開始：2024年1月4日(木) 10時より

販売時間：各店舗の営業時間

店舗情報：<https://shop.toshu.co.jp/toshu/>

※在庫が無くなり次第終了とさせていただきます。

## 弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」について



「オリジン弁当」は、1994年に、自分で自由に選べる量り売りのお惣菜がある新しいお弁当屋として誕生しました。店内調理にこだわり、毎日お店で心を込めて作っています。

「キッチンオリジン」は、2014年2月、東京都の池袋に誕生しました。商品の品揃えはオリジン弁当と同じのまま、女性のお客さまが親しみやすい落ち着いた店舗デザインへ一新。一部店舗には、イートインコーナーを設置しました。イートインコーナーでは、サクッと食事をする事ができ、ライフスタイルに合わせて利用できる使い勝手の良いお店です。

キッチンオリジン・オリジン弁当は、40種類を超えるお弁当を、直前調理で仕上げるオーダー弁当や、出来立てを店内に陳列する作り置き弁当として提供しています。お惣菜とサラダは、手に取りやすいよう適量に取り分け、パック詰めにして販売しています。

ボリュームのあるお弁当、小さめのお弁当、少し大きめのおにぎりや、野菜をたくさん使ったお惣菜・サラダなど、毎日が楽しくなるラインナップです。いつものお食事や、なにか一品加えたいという時にも、ぜひ、キッチンオリジン・オリジン弁当をご利用ください。

## 創業の思い

創業者は常々「毎日食べても飽きないものを作ろう」と語っていました。地域に根ざし「家庭の台所代行業」として、日々の食生活の一端を担い、お客さまの健康に寄与したい、そんな思いから事業がスタートしました。

家族のことを思って作る料理と同じように、安心して安全な商品提供を第一に考え、素材の味が楽しめるようにと取り組んでいます。だから、今でもオリジンでは毎朝、店内で調理を行い、鮮度を大切にしています。

これからも、弁当・惣菜専門店「キッチンオリジン」「オリジン弁当」は、お客さまのために心を込めて調理をし、商品を提供してまいります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

## オリジン東秀株式会社について

### 【会社概要】

社名：オリジン東秀株式会社

本社所在地：東京都調布市調布ヶ丘 1-18-1 KDX 調布ビル 5F

代表者：代表取締役社長 沢村弘也

事業内容：弁当、惣菜販売を主体事業とするオリジン事業（「キッチンオリジン」「オリジン弁当」「オリジンデリカ」[https://www.toshu.co.jp/kitchen\\_origin/index.html](https://www.toshu.co.jp/kitchen_origin/index.html)）、飲食業を主体事業とする外食事業（「れんげ食堂 Toshu」  
「中華東秀」[https://www.toshu.co.jp/renge\\_toshu/index.html](https://www.toshu.co.jp/renge_toshu/index.html)）の店舗を運営。また、イオングループデリカ部門にオリジン商品を融合させるデリカ融合事業を展開。

設立：1966年（昭和41年）9月

公式サイト：<https://www.toshu.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社

広報グループ 堀川

TEL：080-9382-0019（直通）

FAX：0120-090-870

E-mail：pr@toshu.co.jp

---

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp