

とんてき調理器開発成功！  
**「美味浅草とんてき」ライセンス販売開始**  
販売導入説明会のお知らせ（2月8日）

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役／一瀬邦夫）では、経営する、とんかつ専門店かつき亭浅草雷門店で『美味浅草とんてき』を昨年8月商品化し、大ヒットとなりました。

『美味浅草とんてき』の特徴は何と言ってもその食感にあります。厚切りの豚肩ロースが驚くほどの柔らかジューシーです。またラードは一切使わず、レモンの風味を加えたことでしっかりとした肉の味をさっぱりと楽しめるため、特に女性客に人気となっている。しかしこの独特の食感を作る製法の難しさは誰にも簡単には作れません。そこで、誰でも簡単に作れる「とんてき調理器」の開発に成功しました。

これを機に、ライセンス供給を開始、商標・調理器・レシピの使用権と導入研修をセットにして、主にとんかつ店へ販売していきます。

《美味浅草とんてきライセンス販売概要》

- ・『美味浅草とんてき』商標使用
- ・美味浅草とんてき調理器
- ・オリジナルソース（レシピ）
- ・導入研修

《美味浅草とんてき販売導入の説明会》

日時 平成24年2月8日（水）

14時～17時

場所 ㈱ペッパーフードサービス

3F研修センター

東京都墨田区吾妻橋3-3-2 アドバンスビル

地下鉄都営浅草千「本所吾妻橋駅」A2出口



【美味浅草とんてき調理器】

この件に関するお問い合わせ先

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋3-3-2 ㈱ペッパーフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

営業企画推進部 TEL：03(3829)3654 FAX：03(3829)9250 担当／川野