

【さぼてん】ハーブで育った沖縄県生まれの国産銘柄豚を使用
「沖縄 琉香豚ロースかつ御膳」を4月23日（水）から順次販売開始
シークワサー果汁入りポン酢とろろがセットに。さぼてんこだわりの“食べ方”をご提案

株式会社グリーンハウスフーズが展開する「とんかつ新宿さぼてん」は、4月23日（水）から全国のレストラン店舗にて、国産銘柄豚を使用した「沖縄 琉香豚ロースかつ御膳」を順次販売開始いたします。



◇沖縄県産食材とともに味わう、自慢の国産ロースかつ。楽しみ方にもさぼてんのこだわりが詰まった逸品

さぼてんが自信を持ってお届けする国産銘柄豚シリーズ。今回は、**沖縄県**から「**沖縄 琉香豚ロースかつ御膳**」が初登場します。「琉香豚®」は、自然豊かで温暖な気候の中で、天然ハーブ（オレガノ）由来の飼料を食べて育ち、やわらかな肉質とさっぱりとした甘みが特徴です。

◇商品名：「**沖縄 琉香豚ロースかつ御膳**」

※**全国のレストラン店舗にて販売**

◇販売期間：2025年4月23日（水）～2025年6月末予定

◇販売価格：税込価格2,618円（本体価格2,380円）



さぼてんでは、自慢のかつをよりおいしく召し上がっていただくため、「食べ方提案」を行っています。

「沖縄 琉香豚ロースかつ御膳」では、沖縄県特産のシークワサー果汁入りポン酢とろろがセットになっており、ロースかつに絡ませる“食べ方”をおすすめしています。



※写真はイメージです

※一部の店舗や時間によっては取り扱いがない場合がございます

※商品の数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください

※一部店舗では価格が異なります

■「とんかつ新宿さぼてん」

1966年創業の「とんかつ新宿さぼてん」は、国内外に約500店を展開するとんかつ専門店。高品質な生ハム用ポークを使用したプレミアムポーク「SaboRED」をはじめ、低温の油でじっくりと仕上げた素材本来の味を引き立てるメニューの数々は、日本をはじめアジア各国で広く親しまれています。

また、デリカ店舗では定番かつの人気メニューを中心に、季節に合わせた惣菜やお弁当、かつサンドなど幅広いメニューをご用意。専門店のおいしさをご家庭でもお楽しみいただけます。



◇URL : <https://shinjuku-saboten.com/>



〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階

株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 山根 美咲

e-mail: yamanemisa@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249

本件に関する
お問い合わせ先

▼とんかつ新宿さぼてん 公式サイト
<https://shinjuku-saboten.com/>

▼とんかつ新宿さぼてん 公式X
twitter.com/shinjukusaboten

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram
<https://instagram.com/shinjukusaboten>