

**さぼてん自慢の国産銘柄豚シリーズ。愛知県からお届けする
「とよた ひまわりポークロースかつ御膳」を7月4日（金）から順次販売開始
愛知県産“八丁味噌だれ”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、7月4日（金）から全国のレストラン店舗にて、国産銘柄豚を使用した「とよた ひまわりポークロースかつ御膳」を順次販売開始いたします。



◇愛知県産の“八丁味噌”で味わう銘柄豚。その土地の食材とともに楽しめるのは、さぼてんならではの。

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、愛知県から「とよた ひまわりポークロースかつ御膳」が初登場します。豊田市の花である「ひまわり」の種を含んだ飼料で育ち、やわらかさと上品な甘さが特徴です。

◇商品名：「とよた ひまわりポークロースかつ御膳」（180g）

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2025年7月4日（金）～2025年9月末予定

◇販売価格：税込価格2,673円（本体価格2,430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。

「とよた ひまわりポークロースかつ御膳」では、セットになっている**愛知県産の「八丁味噌だれ」**を付ける**“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/>



本件に関する
お問い合わせ先

〒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

▼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>