

さぼてんが誇る毎年大人気の「大粒カキフライ」
広島県江田島産の深い旨みが詰まった逸品を9月1日から期間限定販売
生産者、商品開発担当者の想いを特設ページにて公開中

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、9月1日（月）より全国の店舗にて、長きにわたり愛されている、濃厚で深い旨みが特徴の「大粒カキフライ」を期間限定販売いたします。



◇美しく穏やかな、広島県江田島近海で丁寧に育てられた、正真正銘の『大粒』カキフライ

さぼてん自慢のカキフライは、**広島県江田島近海の穏やかな海で、3年の年月をかけて丁寧に育てられたカキ**を使用した毎年大人気の逸品。海の栄養をたっぷりと含んだ大粒でジューシーなカキフライは、噛むほどに濃厚な甘みを感じられます。**レモンの効いた、さぼてん特製タルタルソース**と一緒に召し上がりいただくと、より一層旨みが引き立ちます。

◇商品名：**「大粒カキフライ」** ※全国のデリカ店舗にて販売

◇販売期間：2025年9月1日（月）～2026年3月末予定

◇販売価格：1個 税込価格240円（本体価格223円）

3個 税込価格695円（本体価格644円）

※小袋タルタルソース1袋付き



◇商品名：「大粒カキフライとかつ盛り合わせ御膳」

（大粒カキフライ2個・ひとくちヒレかつ・大海老フライ）

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2025年9月1日（月）～2026年3月末予定

◇販売価格：税込価格2,013円（本体価格1,830円）



◇商品名：「大粒カキフライと特撰やわらかヒレかつ御膳」

（大粒カキフライ2個・特撰やわらかヒレかつ）

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2025年9月1日（月）～2026年3月末予定

◇販売価格：税込価格2,233円（本体価格2,030円）



※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

◇生産者、商品開発担当者の想いを紹介する、「カキフライ」特設ページを公開中

おいしさはもちろん、高い品質を誇る江田島近海のカキ。養殖から水揚げ、加工、そして、カキフライとしてお客様のもとに届くまでのこだわりを紹介しています。

◇さぼてんの「大粒カキフライ」特設ページ

<https://shinjuku-saboten.com/fried-oysters/>



■「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>