

**さばてん自慢の国産銘柄豚シリーズ。乳酸菌で育った「千葉県産熟成マーガレットポーク
ローズかつ御膳」を10月6日（月）から期間限定で販売開始**
千葉県産“特製しょうがだれ”がセットに。さばてんこだわりの“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「とんかつ新宿さばてん」は、10月6日（月）から全国のレストラン店舗にて、国産銘柄豚を使用した「千葉県産熟成マーガレットポークローズかつ御膳」を期間限定で販売開始いたします。



◇さばてんならではの“食べ方”を提案。その土地の食材とともに味わう銘柄豚。

さば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、「**千葉県産熟成マーガレットポークローズかつ御膳**」が初登場します。乳酸菌を含んだ飼料で育ち、マーガレットの花のように白く、きめ細やかでやわらかい肉質が特徴です。脂の甘みが強く、さっぱりと味わえる逸品です。

◇商品名：「**千葉県産熟成マーガレットポークローズかつ御膳**」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2025年10月6日（月）～2025年12月末予定

◇販売価格：税込価格2,728円（本体価格2,480円）



◇商品名：「千葉県産熟成マーガレットポークロースかつ・大海老フライ御膳」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2025年10月6日（月）～2025年12月末予定

◇販売価格：税込価格3,168円（本体価格2,880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。

「千葉県産熟成マーガレットポークロースかつ」では、セットになっている**千葉県産「特製しょうがだれ」**のをせる**“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/>

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>