

【さぼてん】からだにうれしいセサミンを含む国産銘柄豚。

「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」を2月1日（日）から期間限定販売

さぼてんならではの手仕込み「ローズ梅しそ巻きかつ」も販売中

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、2月1日（日）から全国のレストラン店舗にて、国産銘柄豚を使用した「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」を期間限定で販売いたします。



◇セサミンを含む国産銘柄豚「ごまんでん®」。さぼてんが自信を持ってお届けする、濃厚なコクと旨みが堪能できる国産ローズかつ

さぼてんから、昨年初登場しご好評をいただいた、「ごま」を配合した飼料で育てられた「ごまんでん®」を使用した、「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」を今年も期間限定で販売します。濃厚なコクと深い旨みが特徴で、脂のくちどけの良さも堪能することができます。また専用飼料の効果により、セサミン※が含まれているのも、「ごまんでん®」ならではのうれしい特徴です。

※セサミンには抗酸化作用があることが報告されています

◇商品名：「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年2月1日（日）～4月末予定

◇販売価格：本体価格2,080円（税込価格2,288円）



◇商品名：「北海道 熟成 ごまんてんローズかつ・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：2026年2月1日（日）～4月末予定

◇販売価格：本体価格2,480円（税込価格2,728円）



◇今回のさばてんならではの味わい方は“北海道づくし”。自慢の“かつ”をより深く楽しめる食べ方をご提案

さばてんでは、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。「北海道 熟成 ごまんてんローズかつ御膳」では、**北海道産山わさびと醤油**がセットになっており、山わさびを醤油に溶き、ローズかつに付ける“食べ方”をおすすめしています。



◇さばてんでしか味わえない逸品。こだわりの手仕込み“巻きかつ”

さばてんでは、**丁寧に手仕込みしたこだわりの“巻きかつ”**を季節ごとにご提供しています。この季節は、紀州南高梅を国産大葉とジューシーなローズ肉で巻いた「**ローズ梅しそ巻きかつ**」をお楽しみいただけます。

◇商品名：「ローズ梅しそ巻きかつ御膳」

（ローズ梅しそ巻きかつ・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：～3月末予定

◇販売価格：本体価格1,780円（税込価格1,958円）



◇商品名：「ローズ梅しそ巻きかつ」（単品）

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：～3月末予定

◇販売価格：本体価格500円（税込価格550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

■「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。一頭から2食分しか取れない希少な部位を使用した「フィレブリアン」、一定の温度で熟成させ、旨みをじっくりと深めた「熟成三元麦豚ロースかつ」など、特製生パン粉と100%植物油を使用し低温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。



◇公式HP : <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>