

さぼてんの春はエビづくし！どこを食べてもエビ！  
プリプリ食感が大人気の「エビかつ」を3月1日（日）から期間限定販売  
春を堪能する「桜えびのクリームコロッケ」も大好評販売中

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、全国のデリカ店舗にて3月1日（日）から、毎年大人気の「エビかつ」を期間限定で販売いたします。



**圧倒的エビっぷり!**

**期間限定**

**エビかつ**

**圧倒的エビっぷりの秘密**  
**つなぎにもエビ!**  
エビの歯ごたえと深い味わいをサクサクの衣でギュッと、とじこめました。  
ひと口目からエビの旨みが口いっぱいに広がります!

相性抜群!  
レモンが効いた  
特製  
タルタル  
ソース  
付き

◇“圧倒的エビっぷり！”さぼてんの新定番「エビかつ」が今年も登場！

さぼてんの「エビかつ」は、毎年大人気の期間限定メニュー。エビがたっぷり入っていることが特徴で、**エビの使用量はパーティ重量のうち75%**を占めています。“つなぎ”にもエビを贅沢に使用し、**どこを食べてもエビが入っている満足感とプリプリ食感**は、さぼてんでしか味わえない自慢の逸品。**レモンの効いた、さぼてん特製タルタルソースとの相性も抜群**です。

◇商品名：「**エビかつ**」（単品） ※全国のデリカ店舗にて販売

◇販売期間：2026年3月1日（日）～8月末予定

◇販売価格：1ヶ 本体価格426円（税込価格460円）

2ヶ 本体価格815円（税込価格880円）

（1ヶご購入につきタルタルソース1袋付き）



## ◇**駿河湾産の桜えびが主役！春だからこそ味わいたいクリームコロッケも登場**

「桜えびのクリームコロッケ」は、駿河湾産の桜えびの香りが口いっぱいにフワッと広がる、食材が持つ豊かな香りと旨みを存分に引き出した逸品です。カルシウムや抗酸化作用のあるアスタキサンチンなどが含まれる栄養豊富な桜えびを、外はサクッと、中はクリーミーなコロッケとして余すところなく楽しむことができます。桜えびの風味を存分に味わえるよう、何もつけずにそのままお召し上がりいただくのがおすすめです。

◇商品名：「**駿河湾産 桜えびのクリームコロッケ**」（単品）

※全国のデリカ店舗にて販売中

◇販売期間：～4月中旬頃予定

◇販売価格：1ヶ 本体価格306円（税込価格330円）

2ヶ 本体価格584円（税込価格630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

## ■「**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食分しか取れない稀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](mailto: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

<https://x.com/shinjokusaboten?s=11>

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram

<https://instagram.com/shinjokusaboten>