

【さぼてん】“温かみのある災害食” 自然解凍で味わえる「特撰やわらかヒレかつサンド」が
「第1回災害食アワード」冷凍・調理食品部門の優秀賞を受賞

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」の公式オンラインショップで販売している【揚げたて冷凍かつ】特撰やわらかヒレかつサンドが、日本食糧新聞社主催「第1回災害食アワード」の冷凍・調理食品部門において優秀賞を獲得しました。



「災害食アワード」は、自然災害が頻発する中において高齢者や乳幼児、食物アレルギーを持つ方など、多様なニーズに応える優れた商品を顕彰し、すべての人においしく・安心して・届く災害食の開発・普及への貢献を目指すことを目的に実施されるものです。

このたび**優秀賞を受賞した、「とんかつ新宿さぼてん」の【揚げたて冷凍かつ】特撰やわらかヒレかつサンド**は、希少な「特撰やわらかヒレかつ」を使用した厚切りのかつサンド。**約4時間の自然解凍をするだけで、出来たてのおいしさが味わえるほか、被災地などの限られた環境下でも手軽に食べることができる**ことが特徴で、一つひとつ丁寧に手作りをしている、「**温かみのある災害食**」です。冷凍のためローリングストックにも適しており、令和6年能登半島地震においては、被災地の方々に約800食を提供しました。

◇商品名：【**揚げたて冷凍かつ**】特撰やわらかヒレかつサンドセット ※オンラインショップにて限定販売

◇セット内容：特撰やわらかヒレかつサンド2切×4パック

◇販売価格：税込価格5,430円

<商品情報はこちら>

<https://www.tonkatsu-saboten.com/view/item/00000000099>

◇セット内容：特撰やわらかヒレかつサンド2切×10パック

◇販売価格：税込価格11,800円

<商品情報はこちら>

<https://www.tonkatsu-saboten.com/view/item/000000000100>



※写真はイメージです

■「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/>



「とんかつ新宿さぼてん」公式オンラインショップでは、レンジで温めるだけでいつでも専門店の味が楽しめる「揚げたて冷凍かつ」シリーズなどを展開。揚げたてサクサクの状態ですぐ急速凍結した、さぼてんの技術とこだわりが詰まった逸品です。揚げる手間がかからず、トレーのままレンジで簡単に温められるため、ご自宅用にはもちろん、日頃の感謝を込めたギフトにもぴったりです。

◇公式オンラインショップ : <https://www.tonkatsu-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>