

【さぼてん】“暑い日に食べたくなるとんかつ”フレッシュな味わいの
「三元麦豚ロースかつ 柑橘みぞれ御膳」を6月22日（月）から期間限定で販売
国産和豚もち豚を使用した「濃厚チェダーとほうれん草のもち豚メンチかつ」も同時発売

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、6月22日（月）から全国のレストラン店舗にて、暑い季節にぴったりな、旨みあふれる逸品「三元麦豚ロースかつ 柑橘みぞれ御膳」を期間限定で販売いたします。



◇柑橘と味わう、夏に向けた新しい“とんかつ体験”

さぼてんがこの季節に提案するのは、「三元麦豚ロースかつ 柑橘みぞれ御膳」。一定の温度で熟成させ、旨みをじっくり引き出した自慢の「三元麦豚ロースかつ」を、ルビーグレープフルーツとみぞれおろしとともに楽しむ、暑い夏でもさっぱりと味わえる逸品です。見た目にも涼しい生のグレープフルーツを搾って加えることができ、味わいの変化も楽しむことができます。さらに、脂肪分が少なく口当たりが軽やかな、大人気の「特撰やわらかヒレかつ」への変更も可能です。

◇商品名：「三元麦豚ロースかつ 柑橘みぞれ御膳」

◇販売価格：本体価格1,880円（税込価格2,068円）

◇商品名：「特撰やわらかヒレかつ 柑橘みぞれ御膳」

◇販売価格：本体価格1,980円（税込価格2,178円）

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年6月22日（月）～8月末予定



「三元麦豚ロースかつ 柑橘みぞれ御膳」

◇夏でもチーズ！見た目にも楽しいメンチかつが新登場

同時発売する「濃厚チェダーとほうれん草のもち豚メンチかつ御膳」は、**国産和豚もち豚の奥深くもさっぱりとした旨みに、芳醇なチェダーチーズのコクを合わせた逸品**です。幅広い世代に愛される王道の組み合わせに、ほうれん草を合わせた、豊かな余韻をお楽しみいただけます。

◇商品名：「濃厚チェダーとほうれん草のもち豚メンチかつ御膳」

(濃厚チェダーとほうれん草のもち豚メンチかつ・大海老フライ・ひとくちヒレかつ)

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年6月22日（月）～8月末予定

◇販売価格：本体価格1,780円（税込価格1,958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。

◇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>