

**【ファンケル×さぼてん】とんかつをおいしく、もっと健康に。1日分の緑黄色野菜量を
使用した「ケール青汁」ドリンクを7月1日（水）から期間限定で販売
コラボドリンク各種を全国のさぼてんレストラン限定で提供**

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、7月1日（水）から全国のレストラン店舗にて、株式会社ファンケル(以下、ファンケル)が展開する人気商品、国産ケール100%使用の「ケール青汁」を使用したアルコール飲料・ソフトドリンクを、期間・数量限定で8月31日（月）まで販売いたします。



◇「さぼてん」が大切にしてきた“食べ方提案”をドリンクでも

「とんかつ新宿さぼてん」レストラン店舗では、**1966年の創業以来、最初に新鮮なシャキシャキのキャベツを召し上がっていただくことで余分な油の吸収を抑える食べ方をご提案**し、長年にわたってご支持をいただいております。今年も、お客様の健康にさらにアプローチができるよう、**日本人が不足しがちな緑黄色野菜の1日分量（ケール生葉120g分）が使用されているファンケルの人気商品「濃縮野菜 国産ケール100%」とのコラボドリンク**を提供いたします。

<商品マーケティング部 メニュー開発担当 管理栄養士 田中怜美 >

キャベツの原種ともいわれているケールは、野菜全般と比較してビタミン類、ミネラル類、カロテン類など、栄養価が高いことが特徴です。今回、野菜の王様とも称されるケールを、さぼてんの“かつ”と一緒に楽しめるドリンクとしてご用意しました。緑黄色野菜をおいしくプラスすることができ、お食事中はもちろん、ファーストドリンクにもおすすめです。

本企画はご好評につき、コラボ開始から4年目を迎えました。これまでにお召し上がりいただいたお客様からは、新しい楽しみ方、食体験としてご評価をいただいております。

『「ケールレモンスカッシュ」は無糖でスッキリとした味わいで、とんかつとの相性が抜群でした』

『見た目が濃い緑で飲む前は構えていましたが、すごく飲みやすくおいしかったです』

『「ケール生ビール」は、ほのかな苦みでゴクゴク飲みました。とんかつともマッチしました』

◇商品概要

コラボドリンクには、人気のビール、アップルジュース、オレンジジュースなどがラインアップする中、**おすすめは“かつ”との相性を追求した、新登場の「ケールレモンサワー」**。無糖のサワーにレモンの爽やかさをプラスしたオリジナルメニューで、**すっきりとした味わいが特徴**です。

<アルコールドリンク>

- ◇商品名：「国産ケールグリーン 生ビール」
- ◇販売価格：本体価格750円（税込価格825円）
- ◇商品名：「国産ケールグリーン レモンサワー」
- ◇販売価格：本体価格620円（税込価格682円）

<ソフトドリンク>

- ◇商品名：「国産ケールグリーン アップルジュース・オレンジジュース・レモンスカッシュ」
- ◇販売価格：本体価格480円（税込価格528円）
- ※お食事とセットで本体価格380円（税込価格418円）

◇販売期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

※数量限定商品です

※一部実施していない店舗がございます



「国産ケールグリーン生ビール」

「国産ケールグリーン
レモンサワー」

◇ファンケル「ケール青汁」について

契約農家で丁寧に栽培されたこだわりの国産ケールを100%使用。毎日の食事で不足しがちなビタミンやミネラル、食物繊維など、ケールのさまざまな栄養を凝縮。化学農薬不使用で、冷凍・粉末タイプなどがあります。

本メニューには、ファンケル独自の「生濃縮製法（※）」で、搾りたてのおいしさと成分を瞬間冷凍して閉じ込めた「濃縮野菜 国産ケール100%」を使用。1袋で1日分の緑黄色野菜量（ケール生葉120g分）を使用しています。

※生濃縮製法とは、生のケールのおいしさと成分を壊さないよう、収穫から充填・冷凍までの時間を極力短くし、且つ、低温で丁寧に濃縮したファンケル独自の製法です。

◇URL：<https://www.fancl.co.jp/aojiru/index.html>



■「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、日頃の感謝を入れ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/shinjokusaboten

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram
<https://instagram.com/shinjokusaboten>