

「銀座かつ匠さぼてん」が「銀座三越」に誕生。

匠の技が紡ぐ新たな食体験をお届けする新店舗が、7月31日（金）オープン

心満たされる、上質な食のひとときがここに。

株式会社グリーンハウスフーズは7月31日（金）、「とんかつ新宿さぼてん」の新業態である「銀座かつ匠さぼてん」を、「銀座三越」新館11階 GINZAダイニング〔専門店〕にオープンいたします。



■“出来たてのおいしさ”と“選ぶ楽しさ”で彩る、これまでにない“とんかつ体験”

「銀座かつ匠さぼてん」は、来年創業60周年を迎える「とんかつ新宿さぼてん」が培ってきた調理技術、素材選び、おもてなしの心を礎に、一人ひとりの心を満たす上質な食体験をご提案するブランドとして誕生します。

●出来たてのおいしさに満たされる●

① 味わいを重ねる、おいしさのおもてなし

揚げたてのとんかつ、炊きたてのご飯を最もおいしい状態でお召し上がりいただけるよう、それぞれを最適なタイミングでご提供いたします。出来たてのおいしさは、記憶に残るひとつの食体験となります。



② 厳選素材と匠の技が織りなす、こだわりのとんかつ

全国から厳選した豚肉を丁寧に手仕込みし、太白胡麻油で軽やかに揚げること、素材の旨みや上質な脂の甘みを存分に引き出します。低温の油でじっくりと丁寧に揚げるかつは、衣の香ばしさと、しっとりとした柔らかさが調和する逸品です。



③ 炊きたての香りと味わいに満たされる羽釜ごはん

ご飯はお客様ごとにご注文後に炊き上げ、銅製の羽釜とともにご提供いたします。蓋を開けた瞬間に立ち上る香り、艶やかに輝くお米、炊き立てならではの甘みと食感が、とんかつのおいしさをさらに引き立てます。



●選ぶ楽しさで広がる味わい●

① 素材のおいさを纏う生パン粉

とんかつの仕上がりを左右する生パン粉は、「粗挽き」と「細挽き」からお選びいただけます。ザクツとした食感と香ばしさを楽しめる粗挽き、軽やかで繊細な口当たりの細挽き。それぞれ異なる魅力を持ち、素材が持つおいさを存分にお楽しみいただけます。



② 旬を味わうお味噌汁

まろやかな「麴味噌の豚汁」と、季節の食材を使った「赤味噌仕立ての味噌汁」からお選びいただけます。それぞれの味噌が持つ個性と旬の味わいが、とんかつの旨みやご飯の甘みを引き立て、より豊かな余韻をもたらします。



◇商品名：「北海道産北見ロースかつ御膳（150g）」

◇販売価格：税込価格3,680円

北海道北見市唯一の養豚農場で丹精を込めて育てられた稀少な豚肉。柔らかな肉質と上品な味わいが特徴で、噛むほどに広がる旨みと、あっさりとした脂が調和します。その魅力を最大限に引き出すため一枚一枚丁寧に仕上げた、「銀座かつ匠」ならではの極上の“かつ”をご提供します。



◇商品名：「千葉県産 匠味豚ロースかつ御膳（130g）」 ◇商品名：「特撰柔らか棒ヒレかつ御膳（150g）」

◇販売価格：税込価格4,000円

千葉県房総地域で大切に育てられたブランド豚「匠味豚」は、しっかりとした肉質と豊かな味わいが特徴です。生姜醤油がセットになっており、かつの断面につけると、生姜の爽やかな香りが素材の旨みと脂の甘みをより引き立てます。

◇販売価格：税込価格4,500円

一頭から3食分しか取れない稀少なヒレ肉を使用。しっとりとした口当たりと上品な甘みが特徴で、断面にオリーブオイルを数滴垂らし、適量のアンデスの紅塩をかけることで、素材の旨みがより引き立ちます。



※写真はイメージです

※「銀座かつ匠さばてん」銀座三越店のみで販売いたします

※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

<店舗概要>

店舗名 : 「銀座かつ匠さぼてん」銀座三越店
営業時間 : 11:00~22:00 (ラストオーダー21:00)
所在地 : 東京都中央区銀座4-6-16銀座三越 新館11階
GINZAダイニング [専門店]
電話番号 : 03-5579-5636



■「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480店を展開するとんかつ専門店。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/>



■さぼてんのおいしいお米

お米は、艶があり適度な粘りと口あたりの良さが特長の、日本を代表する品種である「ひとめぼれ」を使用。グループの「精米品質管理室」では、玄米の検査から食味検査まで常に行っており、玄米の入荷から精米として出荷されるまで、20項目以上の科学的な検証による品質のチェックを行うことで、安全・安心でおいしいお米が届けられています。

◇公式note : <https://note.com/ghprint/n/nf95848e09355>



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>