

**さぼてんが厳選したご当地ロース。豊かな自然環境で育まれた
「青森県産 雪乃国ロースかつ御膳」を8月17日（月）から期間限定で販売開始
さぼてんこだわりの食べ方提案として「海峡塩」がセットに**

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、8月17日（月）から全国のレストラン店舗にて、「青森県産 雪乃国ロースかつ御膳」を期間限定で販売開始いたします。



◇ご当地ロースの魅力を引き出す、さぼてんならではの味わい方

さぼてんが自信を持ってお届けするご当地ロースシリーズ。今回登場する「**青森県産 雪乃国ロースかつ御膳**」は、雪国の澄んだ空気と清らかな水で育ち、**やわらかな肉質と旨み、脂のまろやかな甘みと余韻の残るコクが特徴**です。

また、さぼてんでは、自慢のかつをよりおいしく召し上がっていただくため、「食べ方提案」を行っています。セットになっている津軽海峡の塩と北海道・函館市産のがごめ昆布をブレンドした、「**海峡塩**」を付けることで、脂の甘みとコクをより引き立てます。

◇商品名：「**青森県産 雪乃国ロースかつ御膳**」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年8月17日（月）～2026年10月末予定

◇販売価格：本体価格2,180円（税込価格2,398円）



◇商品名：「青森県産 雪乃国ロースかつ・大海老フライ御膳」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年8月17日（月）～2026年10月末予定

◇販売価格：本体価格2,580円（税込価格2,838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480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。



◇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>