

**さぼてんから地球環境へのエール。「かつサンド」のパンの耳をアップサイクルした
発泡酒「さぼエール」第2弾を8月24日（月）から販売開始**

とんかつとの相性を追求し、さらにおいしくリニューアル

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、大人気商品である「かつサンド」のパンの耳を使用した、アップサイクル発泡酒「さぼエール」をリニューアルし、8月24日（月）から、一部のレストラン店舗にて数量限定で販売いたします。



■ロングセラーメニューの「かつサンド」を活用したアップサイクル発泡酒「さぼエール」がリニューアル！

お店で一つひとつ丁寧に手作りしている「とんかつ新宿さぼてん」の「かつサンド」は、長年にわたり愛されている大人気商品。その「かつサンド」のパンの耳をアップサイクルした発泡酒「さぼエール」は、パンの耳と親和性が高い小麦麦芽を使用したジューシーパールエールです。第2弾となる今回は、ドイツ産のホップをふんだんに使用することにより、やわらかな香ばしさとフルーティーな風味、苦みを抑えたまろやかな口当たりが特徴。さらに、ドライホップ製法により華やかで爽やかな香りを生み出し、**パン粉をまとったとんかつの香ばしさと小麦麦芽の風味が心地よく重なり合う、プレミアムな一杯**です。

本商品は、新たなアイデアや価値の創出、新たなビジネスの創造に向けてさまざまな企画や実証実験を進める、当社グループのイノベーションセンター「Greenex Plus」によって、食を通したSDGsの観点から企画。廃棄予定の食材を活かしたクラフトビールを製造する株式会社Beer the Firstの協力の下、製造が行われました。

◇商品名：「さぼエール」（単品）

◇販売期間：2026年8月24日（月）～なくなり次第終了

◇販売価格：本体価格1,000円（税込価格1,100円）

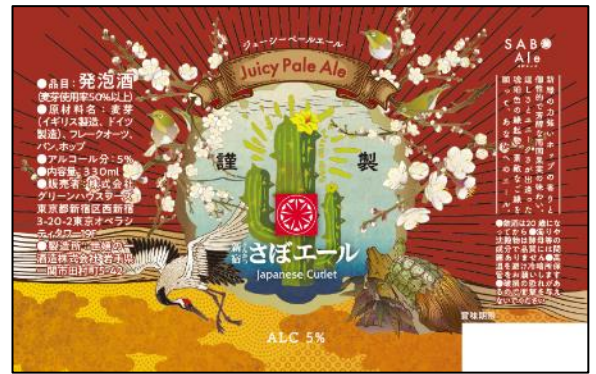
◇販売店舗：「とんかつ新宿さぼてん」本店小田急エース南館店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、みなとみらい東急スクエア店



「さぼエール」の“エール”には、さぼてんからのエール（声援）、地球環境へのエール（応援）という意味も込められています。商品ラベルには、はじけるように開花する花、縁起が良い鶴、亀をあしらひ、**日常にも、四季折々のお祝いごとにもぴったりな商品**です。

※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

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています



■「UTAGE BREWING」(株式会社Beer the First) について

株式会社Beer the Firstが運営するブルワリーブランド「UTAGE BREWING」

さらなるサステナブルなクラフトビールへの挑戦のため2023年8月、株式会社Beer the Firstはブルワリーブランドを新たに立ち上げました。UTAGE BREWINGは、おいしくて楽しいクラフトビールを通じて、食品ロス問題に関心を持っていただけるよう活動しています。アップサイクルしたクラフトビールだからこそ出せる味わいやストーリー、みなさんもぜひ体験してください。



代表者：代表取締役 坂本錦一

本社所在地：〒221-0801 神奈川県横浜市
神奈川区神大寺2-5-4-403

EC : <https://utagebrewing.com/>

URL : <https://beerthefirst.com/>

■「GreeneX Plus」について

「GreeneX Plus」とは、『（食と健康+食とホスピタリティ） × 新しいアイデア』というコンセプトのもと、最新技術の展示・実証実験・人材育成・革新的なプレゼンテーションを可能とし、オープンイノベーションにより、グリーンハウスグループのお客様の未来をデザインするイノベーションセンターです。

◇URL : <https://www.greenhouse.co.jp/greenexplus/>

GreeneX Plus

GREEN HOUSE GROUP

■「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に急速凍結した、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 ▼とんかつ新宿さぼてん 公式X
<https://shinjuku-saboten.com/> <https://x.com/shinjokusaboten>

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