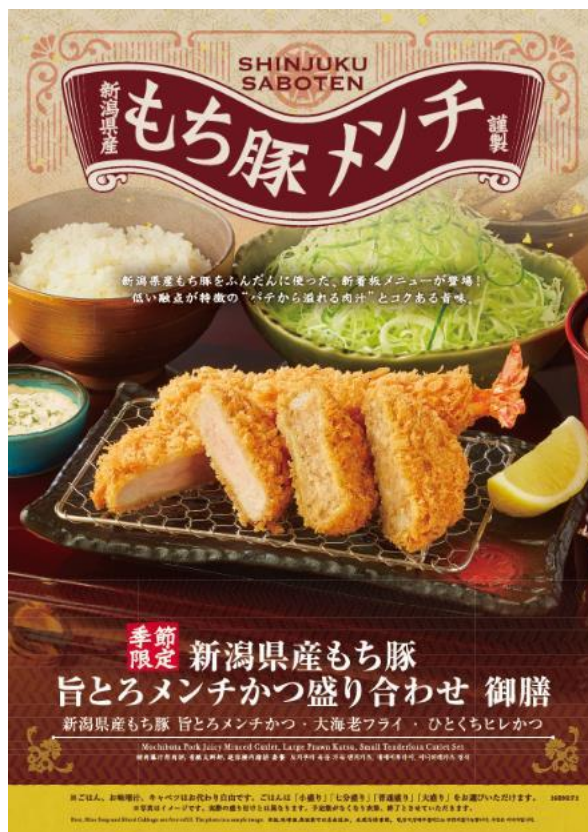


【さんぽてん】サクッ、じゅわっ。旨みが広がる新定番「新潟県産もち豚 旨とろメンチかつ」を
9月1日（火）からレストラン店舗限定で販売開始

株式会社グリーンハウスフーズが展開する「とんかつ新宿さんぽてん」は、9月1日（火）から全国のレストラン店舗にて、「新潟県産もち豚 旨とろメンチかつ」を販売開始いたします。



◇ひとくちで広がる旨み、ジューシーな肉汁が堪能できる“新”メンチかつ

このたび新登場する「新潟県産もち豚 旨とろメンチかつ」は、もちもちとした食感と、きめが細かくしっとりとした肉質が特徴のもち豚を使用。角切りと粗挽き肉の異なる食感と、コク深い旨み、とろける甘みが魅力の逸品です。また、融点が高いため、ひとくちごとにあふれるジューシーな肉汁と豊かな風味が楽しめる、さんぽてん自慢の“新”メンチかつが登場します。

◇商品名：「新潟県産もち豚 旨とろメンチかつ」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年9月1日（火）～

◇販売価格：本体価格480円（税込価格528円）



◇商品名：「新潟県産もち豚 旨とろメンチかつ盛り合わせ御膳」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年9月1日（火）～2026年9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

※2026年10月以降は単品のみでの販売となります

■「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>