

【とんかつ新宿さぼてん】お弁当の“キャベツ3倍”がレギュラー化！
1966年創業以来人気の食べ方で食物繊維もたっぷりチャージ

「キャベチャン」選択でカロリーはうれしい約150kcalオフ

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、テイクアウトの「お弁当」のキャベツの量を3倍にできるサービス「キャベチャン」をご好評につきレギュラーメニュー化し、全国のデリカ店舗と一部レストラン店舗にて、10月1日（火）より通常のお弁当と同価格でご提供します。



◇「さぼてん」が大切にしてきた“食べ方提案”で、テイクアウトでも“ちゃんとキャベツ”

「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、長年ご支持をいただいております。お客様からの「持ち帰りのお弁当でも、さぼてんのキャベツをたっぷり食べたい」というご要望にお応えし、全国のデリカ店舗にて、**キャベツが3倍、ごはん量が半分となる「キャベチャン」**を昨年より有料でのオプションメニューとしてご提供しておりましたが、このたび通常のお弁当と同価格で、「キャベチャン」を選択できるようになりました。

＜「キャベチャン」とは＞

お弁当のご飯とキャベツの盛り付け位置を入れ替え、キャベツを3倍・ごはんをハーフサイズに変更できるサービス。**カロリーはキャベツ3倍前のお弁当と比較して約150kcalオフとなり、食物繊維もたっぷり摂れます。**また、キャベツのおいしさがより引き立つ「おろしポン酢」もセットになっています。



「キャベチャン」弁当

通常のお弁当

◇対象商品：キャベツ、ごはんが入る通常のかつ弁当（写真の容器を使用したお弁当）

◇変更内容：キャベツ内容量3倍（30g→90g）、ごはん内容量半分（200g→100g）、「おろしポン酢」1袋付き

※写真はイメージです。

※一部変更対象外の商品がございます。

※取り扱い商品は店舗によって異なります。

※一部の店舗や時間帯によって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。

■「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。高品質な生ハム用ポークを使用したプレミアムポーク「SaboRED」をはじめ、低温の油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。

また、デリカ店舗では定番かつの人気メニューを中心に、季節に合わせた惣菜やお弁当、かつサンドなど幅広いメニューをご用意。専門店のおいしさをご家庭でもお楽しみいただけます。

◇URL：<https://shinjuku-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>