

からだにうれしいセサミンを含む国産銘柄豚、北海道産「ごまんでん®」を使用した  
「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」を1月20日（月）より期間限定販売  
北海道産食材の特製タレで味わう、さぼてんこだわりの“食べ方”を提案

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、1月20日（月）より全国のレストラン店舗にて、  
国産銘柄豚を使用した「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」を期間限定販売いたします。



◇セサミンを含む国産銘柄豚「ごまんでん®」。さぼてんが自信を持ってお届けする、濃厚なコクと旨みが堪能できる国産ローズかつ

さぼてんから今回初登場するのは、“ごま”を配合した飼料で育てられた「ごまんでん®」を使用した、「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」。濃厚なコクと深い旨みが特徴で、脂のくちどけの良さも堪能することができます。また専用飼料の効果により、セサミン※が含まれているのも、「ごまんでん®」ならではのうれしい特徴です。

※セサミンには抗酸化作用があることが報告されています。

◇商品名：「北海道 熟成 ごまんでんローズかつ御膳」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2025年1月20日（月）～2025年3月末予定

◇販売価格：税込価格2,618円（本体価格2,380円）



◇今回のさぼてんならではの味わいは“北海道づくし”。自慢の“かつ”をより深く楽しめる食べ方をご提案

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。「北海道 熟成 ごまんとんロースかつ御膳」では、**北海道産昆布と四種野菜の「特製おろしたレ」**がセットになっており、ロースかつの断面にのせる“食べ方”をおすすめしています。



- ※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/>



〒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](mailto:yamanemisa@greenhouse.co.jp) tel: 03-3379-1249

本件に関する  
お問い合わせ先

- ▼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](https://twitter.com/shinjukusaboten)
- ▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram <https://instagram.com/shinjukusaboten>