

**さぼてん初登場の「うなぎ」を使用した巻きかつで、夏のスタミナダブルチャージ
「うなぎ巻きかつ御膳」をレストランで7月5日から期間限定販売
デリカでは7月20日から「うなぎの野菜巻きかつ」を9日間限定で販売**

株式会社グリーンハウスフーズが運営する「とんかつ新宿さぼてん」に、夏のスタミナ食材、「うなぎ」を使用した巻きかつが初登場。全国のレストラン店舗では、7月5日(月)から2カ月の予定でうなぎをロース肉と錦糸卵で巻いた「うなぎ巻きかつ御膳」を期間限定販売します。一方、デリカ店舗では、7月20日(火)から土用の丑の日の7月28日(水)までの9日間、「うなぎの野菜巻きかつ」を販売します。



夏のスタミナ食材とされるうなぎには抵抗力をアップし、油との相性も良いビタミンAが多く含まれている*ほか、疲労回復に効果的なビタミンB1など、豊富な栄養素が含まれています。かつに使用する豚ロース肉も、同じくビタミンB1を多く含む食材。さぼてんでは、夏のスタミナ回復をサポートする栄養素を含む二つの食材を、巻きかつにした新商品を開発しました。

*80gのうなぎに含まれるビタミンAは1200μgと成人1日の必要量を上回っている。(「あすけん」調べ)

レストランでは「うなぎ巻きかつ御膳」が登場。濃厚なタレで味付けしたうなぎを、錦糸卵・ロース肉で贅沢に巻いた一品です。お好みで京山椒をかけてお召し上がりいただけるよう、御膳に添えてご提供します。また、レストランの「うなぎ巻きかつ」はテイクアウトにも対応。ご自宅でレストランの味をお楽しみいただけます。

デリカ店舗では、うなぎの蒲焼きと3種類の彩り野菜(にんじん、いんげん豆、ごぼう)をロース肉で巻いた「うなぎの野菜巻きかつ」を販売します。ごはんが進む蒲焼きの味付けに、山椒のピリッとした風味と爽やかな香りがアクセントになった、夏の土用の食卓にぴったりの一品です。

この夏のスタミナチャージに、「とんかつ新宿さぼてん」のうなぎの巻きかつをぜひご賞味ください。



【うなぎ巻きかつ御膳 商品概要】

- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん レストラン店舗
- 販売期間 : 7月5日(月)～9月5日(日)予定
- 内容 : うなぎ巻きかつ、大海老フライ、ひとくちヒレかつ
- 価格 : 1,830円(税込価格)

※一部店舗では販売していません※一部店舗では価格が異なります

【うなぎの野菜巻きかつ 商品概要】

- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん デリカ店舗
- 販売期間 : 7月20日(火)～7月28日(水)予定
- 価格 : 1ヶ 650円(税込価格)

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19階

株式会社グリーンハウスフーズ 広報・IR室 萩原樹里

e-mail: j-hagiwara@ghf.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Twitter

@shinjukusaboten