

**【とんかつ新宿さぼてん】お弁当が“キャベツ3倍”に！
1966年創業以来の人気の食べ方提案をテイクアウトでも
「キャベチャン」取扱いを全国の店舗で10/1よりスタート！**

「とんかつ新宿さぼてん」（運営：株式会社グリーンハウスフーズ）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「キャベチャン」の取扱いを全国のデリカ店舗と一部レストラン店舗にて10月1日（日）より開始いたします。

美味しい!ヘルシー!

カロリーOFF※1

食物繊維UP※2

キャベチャン
CABBAGE CHANGE

いつものお弁当の
キャベツ3倍!!※3

ごはん量
(ごはんの糖質)
1/2※4

+税込**50円**(※47円)で、
通常のお弁当が**変更**できます!
詳しくは店頭スタッフまでお尋ねください。

さっぱり!
小袋おろしポン酢
付き

※1、※2、※3、※4 キャベツ3倍前のお弁当と比較して。
※5 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)が対象です。
※写真はイメージです。

◇お弁当でも、“ちゃんとキャベツ”がスタート

「とんかつ新宿さぼてん」のデリカ店舗（テイクアウト店舗）では、「レストランの味をご家庭で」をコンセプトに、時間が経っても“サクサク”の食感が楽しめるパン粉を使った“かつ”、お弁当などを販売、全国に313店を展開しています（2023年9月時点）。

今回、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、全国のデリカ店舗で販売中のバリエーション豊かな「お弁当」メニュー（※）で、**キャベツを3倍・ごはん量が半分**、キャベツをよりおいしく召し上がっていただくための「おろしポン酢」1袋付きの『**キャベチャン弁当**』にプラス50円（税込）で変更いただけるサービスをスタートいたします。



※デラックス弁当、「丼・カレー」「かつサンド」、ほかキャベツが入っていないお弁当類は対象外
※通常の「お弁当」料金にプラス50円（税込）で変更いただけます

◇「さぼてん」が大切にしてきた“食べ方提案”をテイクアウトでも

「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。このたび、お持ち帰りのお弁当でも、“かつ”と相性抜群のキャベツをさらにたっぷり召し上がっていただく“食べ方提案”「**キャベチャン**」をスタートすることで、「さぼてん」の“かつ”の楽しみ方がより一層広がります。

「キャベチャン」は、ごはんとキャベツの盛り付け位置を入れ替えることでキャベツ3倍・ごはんをハーフサイズに変更し、カロリーは通常のお弁当と比較して約150kcalダウン。また「キャベチャン」を選択すると、キャベツのおいしさがより引き立つ「おろしポン酢」も追加で付いてきます。



通常のお弁当



「キャベチャン」弁当



おろしポン酢

【「キャベチャン」概要】

◇料金：通常「お弁当」料金にプラス50円（税込）

◇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

◇対象商品：SaboREDコースかつ弁当、熟成三元豚
コースかつ弁当、特撰やわらかヒレかつ弁当、さぼてん弁当、シーフード
弁当、ミックス弁当など、「お弁当」カテゴリーの商品（※）

※「デラックス弁当」を除く

※「チキン南蛮弁当」「ワンコイン弁当」「小町弁当」など、キャベツが
入っていないお弁当は変更対象外です

※取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は取扱いがない場合がございます

※商品の数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦ください

◇URL：<https://shinjuku-saboten.com/campaign/campaign-5375/>



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 杉山 典幸

e-mail: n-sugiyama@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X twitter.com/shinjukusaboten

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