

～10月1日は『トンカツの日』～  
**人気のロースとヒレを贅沢に味わえる特別メニューを販売**  
全国のレストラン店舗にて10日間の期間限定でお得にご提供

株式会社グリーンハウスフーズが運営する「**とんかつ新宿さんぽてん**」のレストラン店舗は、さんぽてんの人気商品、「熟成三元麦豚ロースかつ」と「ひとくちヒレかつ」がセットになった特別メニュー「**とんかつの日 御膳**」を10月1日（火）から10月10日（木）までの期間限定で販売いたします。

さんぽてんの定番商品として人気の高い「熟成三元麦豚ロースかつ」。飼料である小麦から、豚の加工に至るまで、管理の行き届いた契約農場で飼育された「さんぽてん三元麦豚」を一定温度で熟成させることで引き出された、ジューシーな肉の旨味が特徴。「とんかつの日 御膳」では、この人気の定番ロースに脂肪分が少なく、ヘルシーで歯触りが柔らかなひとくちヒレかつをセットにしてご提供。とんかつ専門店ならではの、こだわりのロースとヒレが一度に味わえる贅沢でお得なメニューです。



【商品概要】

＜とんかつの日 御膳＞

- 概要：全国のレストランさんぽてんにて販売。  
熟成三元麦豚ロースかつ(110g)、ひとくちヒレかつのセットメニュー
- 価格：1,330円(+税)
- 期間：10月1日（火）～10月10日（木）

「とんかつの日 御膳」は、「トンカツの日」として日本記念日協会に登録された10月1日より、10日間の期間限定で販売。いつもお召し上がりの方も、まだ召し上がったことがない方も、この機会にぜひお召し上がりください。

◆本件に関するお問い合わせ◆

〒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・IR室：萩原樹里  
TEL：03-3379-1249 e-mail: j-hagiwara@ghf.co.jp  
とんかつ新宿さんぽてん 公式サイト：https://shinjuku-saboten.com/