



各 位

2026 年 10 月 26 日

あのサボテンが居酒屋メニューに！「神田屋」で「SABOVEG」使用の 塩昆布和え・サボテン串が 10 月 28 日（水）から期間限定で登場

綿半トレーディング株式会社（東京都新宿区、代表取締役社長：有賀 博、以下「当社」）が展開する食用ウチワサボテン「SABOVEG（サボベジ）」を使ったメニューが、テナライド株式会社の居酒屋「神田屋」18 店舗に登場します。ラインアップは「サボベジの塩昆布和え」と「沖縄県産 サボテン串」の 2 品です。2026 年 10 月 28 日（水）から約 2 週間の期間限定で、いつもの一杯に、ちょっと新鮮な“サボテン体験”をお届けします。



大手外食チェーンでサボテンを使ったメニューが販売されるのは、今回が初めてです（※当社調べ）。

「サボテンって食べられるの？」「どんな味？」そんな気になる疑問は、ぜひ神田屋で確かめてみてください。シャキッとした食感やさっぱりとした味わいを、お酒のおともに気軽に楽しめるメニューに仕上げました。初めての方も、サボテン好きの方も、乾杯のおともにどうぞ！

■ 気になるサボテンメニューは、この 2 品！

・「サボベジの塩昆布和え」

サボベジのシャキシャキとした食感と爽やかな酸味に、塩昆布の旨みとほどよい塩気がマッチします。箸休めにも、お酒のおともにもぴったりの一品です。

価格：319 円（税込）

・「沖縄県産 サボテン串」

サボベジを串にして香ばしく焼き上げ、ピリッと爽やかなサルサソースをかけた、ひと味違う“サボテン串”。焼き鳥を頼む感覚で、まずは一本！サボテンの食感とサルサソースの相性を、ぜひお楽しみください。いつもの居酒屋タイムに、会話が弾む新顔メニューです。

価格：1 本 176 円（税込）

仕事帰りの一杯にも、友人との集まりにも、テーブルにサボテンメニューが並べば、「これ、サボテンなの!？」と盛り上がる
こと間違いなしのメニューです。この機会に神田屋で“食べるサボテン”デビューしてみませんか？

■SABOVEG（サボベジ）とは

「SABOVEG（サボベジ）」は、SABO（サボテン）＋VEG（ベジタブル）＝“サボテンが新しい野菜になる”というコ
ンセプトのもと、サボテン＝観葉植物という常識を覆し、“食べる新ジャンル”としての価値を提案する食用サボテンブ
ランドです。

中南米で古くから日常的に食べられてきたウチワサボテンは、クセが少なく食べやすいのが特長で、加熱するとオクラの
ようなぬめりとやわらかな食感に、生ではみずみずしくさっぱりとした口当たりになり、サラダや炒め物、スープなど幅広い
料理に使えます。

食物繊維やミネラルを含む低カロリーな健康志向の食材であり、乾燥地でも育つため水資源の消費が少ない、環境
負荷の低いサステナブル作物でもあります。海外では“スーパーフード”“次世代サステナブル野菜”として注目が高まっ
ており、日本でも新たな農業資源・食品素材としての活用が期待されています。

■「神田屋」について

テナライド株式会社が展開する居酒屋ブランドです。レトロな
雰囲気の中でリーズナブルに多彩な料理やドリンクが楽しめます。



【実施概要】

販売期間：2026年10月28日（水）～約2週間（予定）

提供メニュー：「サボベジの塩昆布和え」「沖縄県産 サボテン串」

実施店舗（全18店舗）：

東京都

神田屋 渋谷東口宮益坂下店／新宿三丁目末広通り店／池袋西口店／東京駅ヤエチカ店／有楽町日比谷口
店／新橋西口通り店／浜松町店／四谷店／十条店／中野北口店／神田駅前店／水道橋西口店／目黒セン
トラルスクエア店

神奈川県

神田屋 京急川崎店／ウイングキッチン京急鶴見店

埼玉県

神田屋 大宮東口店／大宮西口店

千葉県

神田屋 稲毛東口店

【本件に関するお問い合わせ】

○綿半トレーディング株式会社 企画営業部

住所 東京都新宿区四谷1-4

T E L 03-3353-2303 M A I L planning@watahan.co.jp