

高品質な生ハム用ポーク、『純粋デュロックポーク』を贅沢に使用

SaboRED & SaboFilet を同時に味わえる特別御膳を期間限定販売
「SaboRED ロース+SaboFilet Gold Medal ヒレ盛り合わせ御膳」を4/2からご提供

株式会社グリーンハウスフーズが運営する「とんかつ新宿さぼてん」では、スペイン産の高品質な生ハム用ポーク、『純粋デュロックポーク』のロース肉を使用した「SaboRED」、ヒレ肉の「SaboFilet」を同時に味わえる特別御膳、「SaboRED(サボレド) ロース+SaboFilet(サボフレ) Gold Medal ヒレ盛り合わせ御膳」を全国のレストラン店舗で4月2日(木)から期間限定で販売いたします。



スペインでは生ハム用のポークとして流通している純粋デュロックポーク。やわらかな口当たりと、マイルドな脂身を持つ、カタルーニャ産の「赤毛のデュロック」は、とんかつ専門店「さぼてん」の原点である、「ごちそう=とんかつ」にふさわしいブランドポークです。

《純粋デュロックポークの3つの特徴》

①稀少

純粋デュロックポークの飼育量は、同じスペインのブランドポーク、イベリコ豚の約1/50。大変稀少なポークです。

②融点32℃

生ハムでも使用されているポークとして、一般的な豚肉よりも脂の溶ける融点が低く、融点は人の体温より低い32℃。舌の上でとろけるような旨味と深いコクが絶品です。

③旨味

旨味の秘密は長年の研究と改良による豊富なオレイン酸。凝縮された肉の旨味を味わえます。

さぼてんでは、濃厚で深い味わいを持つ純粋デュロックポークのロース肉を使用したとんかつ「SaboRED」(150g)に、今回、やわらかくてジューシーなヒレ肉の「SaboFilet Gold Medal」(40g)を贅沢に盛り合わせた特別御膳を販売します。「SaboFilet Gold Medal」は食べやすいコイン型に仕上げたプレミアムで新感覚のメニューです。ぜひこの機会にお近くのさぼてんのレストラン店舗にてお召し上がりください。

【「SaboRED ロース+SaboFilet Gold Medal ヒレ盛り合わせ御膳」 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

■税込価格 : 税込価格2,035円 (本体価格1,850円)

■販売期間 : 4月2日(木) から期間限定販売

※一部、価格が異なる店舗や、取り扱いがない店舗がございます

さぼてんでは、「SaboRED ロース+ SaboFilet Gold Medal ヒレ盛り合わせ御膳」のほか、全国のレストラン・デリカ店舗で「純粋デュロックポーク」を味わえる商品をご用意、皆様のご利用をお待ち申し上げております。

～さぼてんの『純粋デュロックポーク』商品ラインアップ～

<レストラン店舗>



税込価格1,738円(本体価格1,580円)
SaboREDロースかつ(厚切り)150g、ごはん、
お味噌汁、キャベツ、お漬物



税込価格2,530円(本体価格2,300円)
サボフィレ150g、ごはん、お味噌汁、キャベツ、お漬物
※本店小田原エース南館店限定商品です

<デリカ店舗>



1枚 税込価格745円(本体価格690円)



税込価格1,030円(本体価格954円)

※一部、価格が異なる店舗や、取り扱いがない店舗がございます。

▼『純粋デュロック豚』の紹介ページを新設！



※「とんかつ新宿さぼてん」オフィシャルサイト内(<https://shinjuku-saboten.com/duroc-pork/>)

< 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@shinjokusaboten