



## 「温故知新” いつでも期待を超える美味しさ」がテイク・オフ！ とんかつ新宿さぼてん 成田国際空港第1ターミナル店 2016年11月17日オープン

株式会社グリーンハウスフーズ（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：田沼千秋）は2016年11月17日（木）、成田国際空港第1ターミナル内に「とんかつ新宿さぼてん 成田国際空港第1ターミナル店」をオープンします。



【「成田国際空港第1ターミナル店」ならではの、“味とおもてなし”】

成田国際空港第1ターミナル店（以下、空港店）は、同空港出国審査前の第1旅客ターミナル中央ビル4階の商業施設「エアポートモール」内に日本食の専門店を集めた新エリア「NARITA Dining Terrace（ナリタ ダイニング テラス）」のオープンに伴い、国内の空港で初の「さぼてんレストラン」の出店となるもので、今後ますますの増加が見込まれる訪日外国人を含め、多種多様なお客様のニーズに対応できるよう、日本の玄関口に構えるフラッグシップレストランとして、日本の誇る“味とおもてなし”でお客様をお迎えいたします。

## ■ 空港店オリジナルの盛り合わせメニューも登場

「とんかつ新宿さぼてん」の看板商品でもある、小麦中心の穀物飼料のみでストレスのない環境の中で育てられたさぼてん特製「三元麦豚」、「豚肉の王様」ともいわれるスペイン発ブランドポーク「イベリコ豚」の御膳はもちろん、とんかつに「もう逸品」を加え、サボテンの別称である「霸王樹」の名前をつけた空港店オリジナルの「霸王樹盛り合わせ」や、初登場の海鮮かつを使用した「海鮮盛り合わせ」をご用意しました。

## ■ “ハーフ”にこだわったラインアップも

「和洋折衷」メニューとして、とんかつ専門店ならではの「さぼてんのヒレかつBURGER」や二種類の「かつ伽哩」もご用意。また、うどんと丼をハーフ & ハーフで提供するオリジナルメニューを取り揃えました。

## ■ 日本食レストランとしての多種多彩なメニュー

空港を利用されるお客様の様々なニーズにお応えすべく、和風出汁を使った野菜たっぷりのうどんや餡掛けご飯などのメニューもご用意。さぼてん自慢のおいしさと健康への配慮とともに、多くのお客様に日本の魅力を知っていただける、日本食レストランとしての多種多彩なメニューを取り揃えました。

## ■ 店舗デザイン

当社の「スパニッシュダイニング Rico」のデザインでロンドン、ミラノ、ニューヨークの3つの国際的なデザイン賞を受賞した井上愛之氏による独自のデザインで、さぼてんの誇る匠の技とホスピタリティあふれる食空間を演出します。

### 【店舗概要】

店名：とんかつ新宿さぼてん成田国際空港第1ターミナル店  
営業時間：8:00～20:30 (LO 20:00)  
住所：千葉県成田市三里塚字御料牧場1番地 1  
第1 P T B 中央ビル新館 4階 NC414号室  
電話番号：0476-32-6475

### 【グリーンハウスフーズ（グリーンハウスフーズグループ）】

1966年12月に東京西新宿に1号店をオープンして50年  
とんかつのトップブランド「とんかつ新宿さぼてん」を中心に  
国内外で600以上のレストラン・デリカ店舗を展開。  
2016年3月末のグループ年商は約360億円  
従業員数は約7,900名です。

### ◆この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担当：杉山典幸  
TEL：03-3379-1249  
e-mail: n-sugiyama@ghf.co.jp