

～さぼてんのブランドポークでおいしさと健康を～

**4月1日（月）よりデリカ店舗でも「SaboRED」を  
期間限定で販売  
レストランでは、「SaboRED」とともに「健美豚」もご用意**

株式会社グリーンハウスフーズ（東京都新宿区 代表取締役社長：田沼千秋）は、4月1日（月）より、全国の「とんかつ新宿さぼてん」デリカ店舗（一部店舗除く）にて、スペイン産の希少性の高いブランドポーク『純粋デュロック豚』を使用したとんかつ、「SaboRED（サボレッド）」を期間限定で販売いたします。



**イベリコ豚の10分の1の飼育量、  
希少な純血種**

「SaboRED」は、スペイン産の高品質な生ハムポークとして有名な赤毛のデュロック種。100%純血のデュロックは、飼育量がイベリコ豚の10分の1ともいわれるとても希少性の高い品種になります。

**さぼてん自慢のブランドポーク「SaboRED」。ご好評にお応えし、期間限定で全国のデリカ店舗に再登場**

スペイン語で、旨み・濃厚・深い味わいを意味する“sabroso”（サブロッソ）に、“さぼてん = Saboten”と“赤毛のデュロック = RED”をかけて名付けられた「SaboRED」は、口どけの良い脂の甘みとやわらかく、ジューシーな肉質が特徴です。生ハムのポークなので一般的な豚肉よりも脂の溶ける融点が低く、融点は人間の体温より低い32℃。“とろける旨み”と“深いコク”が絶品の、さぼてん自慢のブランドポークです。

2018年12月1日より、全国の「とんかつ新宿さぼてん」レストラン・デリカ店舗で販売し、予想を大きく上回る反響をいただいたためデリカ店舗での販売を一時休止した「SaboRED」が期間限定でデリカ店舗に再登場します（レストラン店舗では、引き続き販売を継続中）。

**レストランでは、時代に先駆けて開発された「健美豚」ロースかつもご用意**

美容や健康に良いオメガ3系脂肪酸が豊富な亜麻仁油を加えた飼料で育てられた「健美豚」。時代に先駆けてスーパーフードに注目し、2009年に開発されたさぼてんのブランドポークです。「SaboRED」とともに、とんかつ専門店こだわりの「ロースかつ」を全国のレストラン店舗でお楽しみください。



### SaboRED ロースかつ

スペインでは生ハムのポークとして有名な稀少ブランド、赤毛のデュロック。生ハムのポークなので、一般的な豚肉より融点が高く、舌の上でとろけるような旨みと深いコクが絶品です。

#### 【「とんかつ新宿さぼてん」レストランで】

SaboREDロースかつ定食 135g 1,430円 (税込1,544円)

**厚切り** 150g 1,580円 (税込1,706円)

※一部店舗では価格が異なります

#### 【デリカ「とんかつ新宿さぼてん」で】

SaboREDロースかつ 115g 690円 (税込745円)

135g 890円 (税込961円)

※店舗により、どちらかの規格のみの販売になります



### 健美豚ロースかつ

美容や健康に良いオメガ3系脂肪酸が豊富な亜麻仁油を加えた飼料で育てられた、さぼてんのブランドポーク「健美豚」。さっぱりとした口溶けの良いまろやかな肉質が特徴で、特に女性のお客様におすすめです。



#### 【「とんかつ新宿さぼてん」レストランで】

#### 健美豚ロースかつ定食

130g 1,460円 (税込1,576円)

※一部店舗では価格が異なります

#### ◆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：杉山典幸

TEL：03-3379-1249 e-mail: n-sugiyama@ghf.co.jp

とんかつ新宿さぼてん 公式サイト：https://shinjuku-saboten.com/