



「さぼてん」だけのとろける旨み、おうちカレーで味わうちょっと贅沢な夏のセット 「SaboREDロースかつ・スパイスカレーセット」を 7月1日(木)から期間限定販売

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、全国のデリカ店舗にて、7月1日(木)から「SaboRED(サボレッド)ロースかつ・スパイスカレーセット」を1,000円(税込)の特別価格で販売します。



希少なスペイン産純粋デュロックポークを使用した「SaboRED」ロースかつ。さぼてんのブランドポークとして2018年の販売開始以来、人気の一品です。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℃。舌の上で素早くとろけ、旨みと深いコクが広がる感覚、“とろける旨み”が特徴です。

さぼてんでは、胃腸の疲れが気になる夏でも「SaboRED」の旨味とコクをご家庭でお楽しみいただき、食卓のかつカレーがちょっと贅沢に変わる「とんかつ専門店のスパイスカレー」とのセットをご提案します。

「とんかつ専門店のスパイスカレー」は健康にも配慮した低脂質・低糖質でカロリーも控えめなレトルトカレー。サクサクのパン粉の甘みや肉の柔らかな旨味を引き立てる味付けで、とろける旨味の「SaboRED」もさっぱりとお召し上がりいただけます。

疲労回復に効果のあるビタミンB1を豊富に含む豚ロース肉。消化を促進するスパイスのきいたカレーで、さぼてんだけの旨辛な味わいを楽しみながら夏の栄養補給ができる「SaboREDロースかつ・スパイスカレーセット」をぜひこの機会にお求めください。

また、さぼてんでは、「SaboRED」をさらにご家庭でお楽しみいただける、オリジナルレトルト商品を開発中です。さらにお客様に喜ばれる商品づくりを目指してまいります。

【SaboREDロースかつ・スパイスカレーセット 商品概要】

- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん デリカ店舗
- 販売期間 : 7月1日(木)～8月31日(火)予定
- セット内容 : 「SaboREDロースかつ」1枚、「とんかつ専門店のスパイスカレー」1個、北海道富良野産の野菜と十種類のスパイスを使用したさぼてんオリジナルのミニとんかつソース・からしが各1個
- 価格 : 1,000円(税込価格)

「さぼてんブランドポーク「SaboRED」概要」

2018年12月から販売を開始。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を使用しています。口当たりはやわらかく、脂身はマイルドで、そのおいしさは随一。特別な日のごちそうとして楽しんでいます。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。

■名前に込めた想い

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のが「SaboRED(サボレッド)」です。

■イベリコ豚の10分の1の飼育量、希少な純血種

「SaboRED」では、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を使用。100%純血のデュロックは、飼育量がイベリコ豚の10分の1とも言われる希少性の高い品種になります。また、7か月以上の長期肥育を行い、食肉の旨みの指標である、からだにも優しい「オレイン酸」を通常豚よりも多く含み、赤身と脂身が美しく混ざり合った肉質が特徴です。

■とろける旨み、融点は32℃

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。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℃。舌の上で素早くとろけて旨みと深いコクが広がる感覚、“とろける旨み”をお楽しみいただけます。

【商品紹介URL】 <https://shinjuku-saboten.com/duroc-pork/>



「とんかつ専門店のスパイスカレー」概要」

「さぼてんのかつ」の味わいが引き立つカレーとして、ご家庭向けに登場した「とんかつ専門店のスパイスカレー」は、味に加え、健康にも配慮した低脂質で糖質控えめなレトルトカレー。とんかつ専門店ならではのヘルシーで本格的なかつカレーをご自宅で手軽にお召し上がりいただけます。

■「さぼてんのかつ」に合う！おいしさが進化

「とんかつ専門店のスパイスカレー」は、「さぼてんのかつ」とのベストマッチを追求。サクサクのパン粉の甘みや肉の柔らかな旨味を引き立てるブラックペッパーの爽やかな辛みを効かせた、独自配合の香辛料で少し辛めでスパイシーな味わいに仕上げました。

■脂質3.1g！糖質も抑え、ヘルシーさが進化

「とんかつ専門店のスパイスカレー」は健康にも配慮。脂質は3.1g*(1人前1袋:180g)、糖質も控えめな一品でヒレかつはもちろん、ロースかつカレーでも、ヘルシーにお召し上がりいただけます。*栄養分析値より

■スタンディングパウチで簡単調理

「さぼてんのかつ」にマッチしたカレーの発売に際し、パッケージをレストランの味わいを感じさせるデザインのスタンディングパウチで作成。調理時間はパウチのままお湯で温めて3～5分。カレーが大好きなご家族の急なリクエストにも、「さぼてんのかつ」があればヘルシーでおいしいとんかつ専門店の味わい豊かな旨辛なかつカレーを簡単に作ることができます。

【商品紹介URL】 <https://shinjuku-saboten.com/campaign/spice-curry/>



本件に関する
お問い合わせ先

〒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19階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報・IR室 萩原樹里
e-mail: j-hagiwara@ghf.co.jp tel: 03-3379-1249

▼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](https://twitter.com/shinjokusaboten)