

【暑い夏にピッタリ！】さぼてんのジューシー×スパイシーな新商品  
「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」を8月5日より販売開始  
「創業感謝祭」でさぼてんブランドポーク「SaboRED」の記念商品を期間限定販売

「とんかつ新宿さぼてん」(運営:株式会社グリーンハウスフーズ)は、さぼてんブランドポーク「SaboRED(サボレッド)」を使用した、新商品「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」を8月5日(金)より販売開始します。

「さぼてん55周年・創業感謝祭」では、暑い夏にピッタリな味わいの「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」をラインアップに加え、「SaboRED」を手軽にお召し上がりいただけるお得なセットや特別メニューを全国のデリカ・レストラン店舗で期間限定で販売いたします。



生ハム用の希少なポーク、「SaboRED」の旨味をダイレクトに味わえる贅沢なメンチかつが新登場

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た「SaboREDロースかつ」。とんかつ専門店・さぼてんの原点「ごちそう＝とんかつ」にふさわしい商品をお客様にご提供したいという念(おも)いを込めて、2018年より販売を開始しました。創業55周年を記念し、新時代のさぼてんブランドポークの旨味をダイレクトに味わえる「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」を新発売します。

■ ジューシーでスパイシー、夏にぴったりのとろける旨味と肉感がたっぷり

希少なデュロックポークを贅沢に使用した、肉感たっぷりの「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」。生ハムのように濃厚な脂のジューシーな旨味が口の中で贅沢に広がります。さらにコショウのアクセントがスパイシーで暑い夏にぴったりのクセになる味わい。おかずとしてはもちろん、ビールのお供にも相性抜群な一品です。



■ 丁寧に、手間をかけて“旨みの二重奏”を実現

「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」は製法にもこだわり、サイズと部位の異なるポークが外具と中具になる二重構造を採用。外具が中具を丁寧に包み込むなど製造工程にも手間をかけることで、一口噛むと肉汁がジューシーに広がる、“旨みの二重奏”を実現しました。

■ アスリートも積極的に摂取するオレイン酸が豊富

「SaboRED ”とろ旨”メンチかつ」の旨味の秘密は豊富なオレイン酸。純粋デュロックポークの故郷、スペインでは疲労回復効果などへの期待から、多くのアスリートがオリーブオイルなどを通してオレイン酸が摂取できる食事を積極的に取り入れています。「SaboRED ”とろ旨”メンチかつ」は、勝利のゲン担ぎの縁起もの、「かつ」に理想的な栄養脂肪を含んだ今までにないメンチかつです。

## ～さぼてんブランドポーク「SaboRED」美味しさの3つのポイント～

1. 旨み : 赤身に甘くて口どけが良いサシが入り、鮮やかな赤色で柔らかくてジューシーな肉質です。
2. 希少性 : 使用する純粋デュロックポークは、スペインでは飼育量がイベリコ豚の1/43\*。大変希少なポークです。
3. 融点32℃ : オレイン酸や不飽和脂肪酸を豊富に含んでいる純粋デュロックポークの融点は、人の体温より低い32℃。旨みと深いコクが口の中にひろがります。

《「SaboRED」のこだわりについてはこちら》

<https://shinjuku-saboten.com/duroc-pork/>

\*2020年2月時点

## 「創業感謝祭」ではバラエティ豊かな「SaboRED」の記念商品を販売

### ■デリカ店舗では、3つの「SaboRED」を一度に味わえるお得な「SaboREDセット」を期間限定販売

「SaboREDコースかつ」、レトルトパウチ商品「一品逸品」シリーズの「SaboREDたっぷりキーマカレー」に加え、新商品「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」の3商品がラインアップされたデリカ店舗の「SaboRED」。「さぼてん55周年・創業感謝祭」第2弾では、この3商品を記念セットにした「SaboREDセット」を8月5日(金)から期間限定で全国のテイクアウト店舗にて1,100円(税込：通常価格1,280円)で販売します。



「SaboREDコースかつ」(100g)  
さぼてんだけでお楽しみいただける  
希少な逸品



「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」  
スパイシーでジューシー。  
舌の上でとろけるメンチかつ



「SaboREDたっぷりキーマカレー」  
ポーク自体の濃厚な旨味を活かした  
まろやかな味わいのキーマカレー

### ■今しか食べられない“とろける旨味”。レストラン店舗では、55年の感謝を込めた3つの特別な御膳をご用意

レストランでは、「SaboRED」の新しい食べ合わせをご堪能いただける3つの御膳をご用意。SaboREDを堪能できる「SaboREDコースかつ SaboRED”とろ旨”メンチかつ御膳」の他に、「熟成三元麦豚コースかつ SaboRED”とろ旨”メンチかつ御膳」は、ジューシーな「SaboRED”とろ旨”メンチかつ」とともに、さぼてん自慢の「熟成三元麦豚コースかつ」をお楽しみいただけます。また、「SaboREDコースかつ グレープフルーツみぞれおろし御膳」はみぞれおろしにグレープフルーツを搾ってとろける脂をさっぱりといただける、夏ならではの新しい食べ合わせ。いずれも期間限定、感謝価格でご提供いたします。



「SaboREDコースかつ  
SaboRED”とろ旨”メンチかつ御膳」  
【感謝価格】1,950円(税込)



「熟成三元麦豚コースかつ  
SaboRED”とろ旨”メンチかつ御膳」  
【感謝価格】1,550円(税込)



「SaboREDコースかつ  
グレープフルーツみぞれおろし御膳」  
【感謝価格】1,800円(税込)

この機会に、さぼてん創業55周年の結晶であるこだわりのブランドポーク「SaboRED」の、“生ハムのような舌の上でとろける新食感”をお店で、ご家庭で、ぜひお楽しみください。

### 【「SaboRED“とろ旨”メンチかつ」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 : 8月5日(金)～10月31日(月)
  - 価格 : 320円(税込)
- ※一部の店舗や時間帯によっては取り扱いがない商品がございます  
※商品の数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦ください  
※予定数が無くなり次第終了させていただきます

### 【「SaboREDセット」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 : 8月5日(金)～10月31日(月)予定
- 内容 : 「SaboRED“とろ旨”メンチかつ」1ヶ、「SaboREDコースかつ」(100g)1枚、  
「SaboREDたっぷりキーマカレー」1点
- 価格 : 1,100円(税込)

### 【「SaboREDコースかつ SaboRED“とろ旨”メンチかつ御膳」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
- 販売期間 : 8月5日(金)～10月31日(月)予定
- 内容 : SaboREDコースかつ、SaboRED“とろ旨”メンチかつ
- 価格 : 1,950円(税込)

### 【「熟成三元麦豚コースかつ SaboRED“とろ旨”メンチかつ御膳」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
- 販売期間 : 8月5日(金)～10月31日(月)予定
- 内容 : 熟成三元麦豚コースかつ、SaboRED“とろ旨”メンチかつ
- 価格 : 1,550円(税込)

### 【「SaboREDコースかつ グレープフルーツみぞれおろし御膳」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
  - 販売期間 : 8月5日(金)～10月31日(月)予定
  - 内容 : SaboREDコースかつ
  - 価格 : 1,800円(税込)
- ※御膳には、ごはん・お味噌汁・キャベツ・お漬物が付いています  
※一部店舗では実施しておりません  
※写真はイメージです。実際の盛り付けとは異なります  
※予定数が無くなり次第終了させていただきます  
※一部店舗では価格が異なります

#### 《商品概要》

<https://shinjuku-saboten.com/duroc-pork/>

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 広報室 萩原樹里  
e-mail: [j-hagiwara@ghf.co.jp](mailto: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  
[twitter.com/shinjukusaboten](https://twitter.com/shinjukusaboten)

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram  
<https://instagram.com/shinjukusaboten>