

～イベリコ豚に続く、新ブランドポーク「デュロック豚」～  
新感覚！生ハムのような、とろけるとんかつ

とろける旨み  
-サボレド-  
**SaboRED** を  
2018年12月1日（土）より新発売！

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、12月1日（土）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（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（あか豚）』を使用したとんかつ、「SaboRED（サボレド）」を発売いたします。



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。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初めての感覚、“とろける旨み”をお楽しみいただけます。

### 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か月上の長期肥育を行っているため、食肉の旨みの指標であり、からだにも優しい「オレイン酸」を通常豚よりも多く含んでおり、赤身と脂身が美しく混ざり合った肉質に特徴があります。



**「SaboRED」は2018年12月1日から通年で全国販売します**

さぼてんでしか味わえない旨みと深い味わいを持った「SaboRED」。「ハレの日」や「ゲン担ぎ」のお食事として、またご家族が集まる大事な日のごちそうとして、お近くの「とんかつ新宿さぼてん」店舗でお求めください。

**【「とんかつ新宿さぼてん」レストランで】**

SaboREDコースかつ定食 135g 1,430円 (税込1,544円)

**厚切り** 150g 1,580円 (税込1,706円)

**【デリカ「とんかつ新宿さぼてん」で】**

SaboREDコースかつ 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



※本リリース掲載画像をご希望の場合は、お手数をおかけしますが、以下URLにアクセスの上パスワードを入力いただき、ダウンロードくださいますようお願い申し上げます。

■ URL : <https://kyodo-pr.box.com/v/sabored1130>

■ PASS : sabored1130

■ 有効期間 : 2018年11月30日 (金) ~ 2018年12月31日 (月)

◆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/>