

～厳選された希少なヒレ肉を使用した豚肉のシャトーブリアン～  
**さぼてんの最高級ヒレ「フィレブリアン」を販売**  
全国の店舗にて1月中旬までの期間限定でご提供

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、希少なヒレ肉からさらに厳選された部位を使用した**新商品「フィレブリアン」**を全国の店舗で**1月中旬までの期間限定で販売**いたします。



19世紀初頭のフランスの政治家「フランソワ＝ルネ・ド・シャトーブリアン」が美味しさに惚れ込み、料理人に命じて作らせ、食べていたことからその名がつけられた、「シャトーブリアン」。牛フィレ（ヒレ）肉のさらに肉質の良い中心部分はやわらかく希少な部位として人々を魅了しています。豚のヒレ肉の中心部分も、さらに脂肪分が少なく、ヘルシーで歯ざわりがやわらかい部位で、さぼてんは、この1頭から約2食分しか取れない極めて希少部位を贅沢に使ったヒレかつとして商品化しました。

英語でヒレ肉を表す“Fillet”に加え、「華々しい」、「聡明な」の意を持つ“Brilliant”から名付けられた「フィレブリアン」。人気の特選ヒレかつを更にグレードアップしたさぼてんの最高級ヒレ、豚肉のシャトーブリアンとして、デリカ店舗では11月1日（金）から、レストラン店舗では11月8日（金）から販売を開始します。

まずはそのまま肉本来の旨み・やわらかさをお楽しみいただき、さらに旨みが引き立つお塩で召し上がっていただくのがお勧めの「フィレブリアン」、この機会にお近くのさぼてんで、ぜひお召し上がりください。

## 【商品概要】

### <デリカ店舗>

- 価格：1枚(120g) 790円(+税)
- 期間：11月1日(金)～1月中旬予定

### <レストラン店舗>

フィレブリアン御膳

- 価格：1,830円(+税)
- 期間：11月8日(金)～1月中旬予定

※数量限定

※一部店舗では価格が異なる店舗、  
または、取り扱いがない店舗がございます



### ◆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：萩原樹里  
TEL：03-3379-1249 e-mail: j-hagiwara@ghf.co.jp  
とんかつ新宿さぼてん 公式サイト：<https://shinjuku-saboten.com/>